

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



**Buenas prácticas ambientales en hostelería.
HOTR38**

Duración: 6 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- Aplicar buenas prácticas ambientales en el desempeño profesional de los trabajadores y trabajadoras del sector de hostelería.
- Indicar la eficiencia ambiental asociada a los recursos materiales del ámbito hostelero.
- Definir los tipos de residuos y emisiones presentes en el sector hostelero.
- Describir la gestión de los residuos frente a la protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Recursos materiales utilizados en hostelería

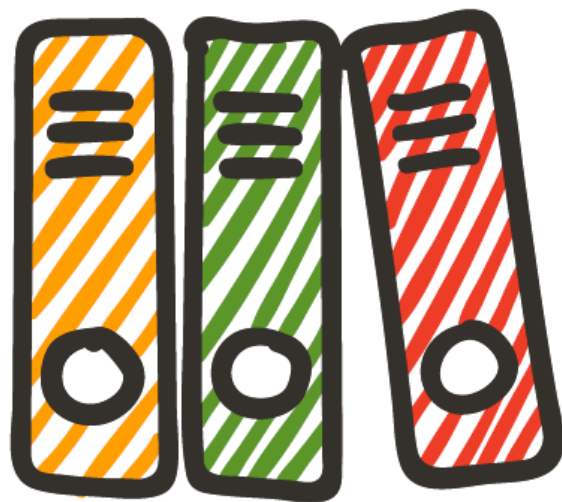
- 1.1. Introducción
- 1.2. Herramientas y utillaje
- 1.3. Maquinaria y equipos
- 1.4. Instalaciones
- 1.5. Materias primas y de consumo
- 1.6. Resumen

2. Tipos de residuos, vertidos y emisiones que genera el sector

- 2.1. Introducción
- 2.2. Residuos sólidos
- 2.3. Vertidos
- 2.4. Emisiones
- 2.5. Resumen

3. Protección del medio ambiente. Buenas prácticas ambientales y tratamiento de los residuos

- 3.1. Introducción
- 3.2. Gestión de recursos
- 3.3. Gestión de la contaminación y de los residuos
- 3.4. Gestión del espacio ocupado
- 3.5. Resumen



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com