

Desperdicio alimentario en Hostelería

(60h)

El impacto ambiental de los residuos de envases es muy significativo.

Especialmente en cuanto a la contaminación del agua, la emisión de gases de efecto invernadero y la degradación del paisaje. Es responsabilidad de los profesionales de la hostelería tratar de minimizar el impacto de su actividad en el medio ambiente. Responsabilidad a la que la industria se enfrenta con una multiplicidad de recursos.



CONTENIDO DEL CURSO

V1 - Antecedentes

1. Envases, antecedentes
V2 - Prevención
2. Prevención
V3 - Medidas
3. Medidas para alcanzar los objetivos
V4 - Obligaciones
4. Obligaciones
V5 - Gestión
5. Gestionar los residuos en hostelería
V6 - Residuos
6. Gestionar los residuos diarios de un restaurante
V7 - Desperdicio
7. El desperdicio alimentario
V8 - Generación
8. Generación del desperdicio
V9 - Desarrollo de iniciativas
9. Iniciativas
V10 - Hoteles, restaurantes y catering
10. Sector HORECA
V11 - Iniciativas HORECA
11. Iniciativas para reducir el desperdicio alimentario en el sector HORECA
V12 - Pautas a seguir
12. Recomendaciones

V13 - Apps de gestión

13. Aplicaciones e iniciativas para reducir el desperdicio alimentario
14. Plan de Prevención de Pérdidas

Test gestión envases, residuos y desperdicio alimentario

V15 - Buenas prácticas ambientales

V16- Información y propuestas de mejora

17. Introducción a las buenas prácticas ambientales
 18. Agua
 19. Energía
 20. Compra y consumo de materias primas
 21. Impacto acústico
 22. Residuos
 23. Cuidado del medio ambiente
 24. Gestión sostenible de la empresa
 25. Comunicación
- Guía para restaurantes
→ Ley sobre residuos
→ RD Envases y residuos
→ PL Desperdicio alimentario