

Protección Ambiental y Ahorro en Hostelería

Fechas sesiones presenciales: 2, 4, 9, 11, 16 y 18 de agosto

Horario sesiones presenciales: M y J, de 9:00 a 11:00 horas

Fechas y horarios tutorías a distancia: L 5 y 22 de agosto, de 17:00 a 18:00, y V 19 de agosto, de 9:00 a 11:00

Duración: 20 horas (12 presenciales y 8 a distancia)

Precio: 130€ (consultar bonificación de la matrícula para los trabajadores por cuenta ajena)

Destinatarios:

Empresariado, profesionales y trabajadores del sector de la hostelería (bares, restaurantes, cafeterías y locales de ocio nocturno) o de los sectores sanitario, educativo y de transportes cuando incluyen procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, desempleados de estos sectores y personas interesadas en el área.

Observaciones: contenido vinculado a la unidad de competencia UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, y a los certificados de profesionalidad de Cocina, Servicios de restaurante y de Servicios de bar y cafetería.

Objetivos:

General:

Tomar conciencia del impacto ambiental que genera la actividad de la hostelería analizando los procesos de producción de residuos, consumos de agua y energía para conocer las medidas de protección ambiental y las buenas prácticas ambientales que favorezcan la Sostenibilidad y una mayor rentabilidad en la empresa.

Específicos:

- Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería, su impacto local y global.
- Analizar las posibles medidas ambientales de protección y la normativa aplicable.
- Identificar los procesos de producción de residuos, la correcta gestión de los mismos y la necesidad de depuración de los vertidos.
- Valorar la importancia del agua, reconociendo el bien escaso en las islas, los métodos de obtención de agua potable y su correcta gestión.
- Relacionar el consumo energético con el impacto ambiental asociado, identificando las medidas que favorezcan un uso eficiente en las actividades de hostelería.
- Analizar y proponer buenas prácticas para un consumo eficiente de agua y energía incentivando el uso de energías renovables, entre otros.

Contenido

1. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería:

- .- Agentes y factores de impacto.

2. Normativa aplicable sobre protección ambiental.**3. Tratamiento de residuos:**

.- Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Emisiones a la atmósfera. Vertidos.

.- Buenas prácticas ambientales en la gestión de los residuos y emisiones a la atmósfera.

4. Gestión del agua:

.- Obtención del agua potable en las islas, demanda y consumo en hostelería.

.- Buenas prácticas ambientales para su uso eficiente, depuración y reutilización.

5. Consumo de energía:

.- Demanda energética y “consumo fantasma”.

.- Buenas prácticas ambientales para su ahorro y alternativas energéticas.

6. Ruidos y vibraciones:

.- Fuentes de emisión de ruidos y vibraciones. Efectos sobre la salud humana y sobre el medio natural.

.- Buenas prácticas ambientales para minimizar el impacto del ruido.

7. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería:

.- Compras y aprovisionamiento.

.- Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

.- Limpieza, lavandería y lencería.

.- Recepción y administración.

.- Mantenimiento.

.- Marketing verde.

MÁS INFORMACIÓN:

Teléfono: 922 531968 **Email:** cursos@camaratenerife.com