

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 4 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Reconocer las medidas adoptables en los procesos productivos para la protección ambiental en hostelería.

CONTENIDOS

1. Compras y aprovisionamiento. 2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas. 3. Limpieza, lavandería y lencería. 4. Recepción y administración. 5. Mantenimiento

