

Modalidad: curso e-Learning Duración: 4 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## **OBJETIVOS**

Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.

## **CONTENIDOS**

1. Agentes y factores de impacto. 2. Tratamiento de residuos: manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos. 3. Normativa aplicable sobre protección ambiental. 4. Otras técnicas de prevención o protección

