

INCIDENCIA AMBIENTAL EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad del sector cárnico.

CONTENIDOS

1. Agentes y factores de impacto. 2. Tipos de residuos generados. 3. Normativa aplicable sobre protección ambiental. 4. Medidas de protección ambiental. 5. Ahorro y alternativas energéticas. 6. Residuos sólidos y envases. 7. Emisiones a la atmósfera. 8. Vertidos líquidos. 9. Otras técnicas de prevención o protección.

