

Categorías: PRL, seguridad y medioambiente

### OBJETIVOS

Aplicar buenas prácticas ambientales en el desempeño profesional de los trabajadores y trabajadoras del sector de hostelería

### CONTENIDOS

1.1. Utilización de herramientas y equipo en la industria hostelera  
1.1.1. Instrumentos habituales en la industria hostelera  
1.1.2. Casos concretos  
1.2. Optar por alternativas amigables con el entorno  
1.3. La Relevancia de Elegir Maquinaria y Equipos con Eficiencia Energética  
1.4. Selección de Insumos y Productos de Consumo con Enfoque Sostenible  
1.5. Desarrollo y Gestión Responsable de las Instalaciones con Enfoque Sostenible  
2. Identificación y Manejo de Residuos y Emisiones en la Industria de la Hostelería  
2.1. Identificación de Residuos y Emisiones en la Hostelería  
2.1.1. Residuos Sólidos  
2.1.2. Emisiones Atmosféricas  
2.2. Identificación y Tratamiento de Residuos y Emisiones en el Sector de la Hostelería  
2.2.1. Tipos de Residuos en Hostelería  
2.2.2. Tipos de Emisiones en Hostelería  
2.3. Tratamiento Responsable de Residuos en el Sector de la Hostelería  
2.3.1. Opciones de Tratamiento de Residuos  
2.3.2. Implementación del Tratamiento de Residuos en la Operación Diaria  
2.3.3. Ejemplos Prácticos de Tratamiento de Residuos en Hoteles  
2.4. Reducción de Emisiones Nocivas en la Hostelería  
3 Contribución al Desarrollo Equilibrado y Sostenible en la Protección del Medio Ambiente  
3.1. Sinergia entre Desarrollo Equilibrado y Protección del Medio Ambiente  
3.1.1. Ejemplo Práctico de Gestión Eficiente de Recursos  
3.2. Contribución al Desarrollo Equilibrado y Sostenible  
3.3. Gestión eficiente y sostenible del espacio ocupado  
4 Realización del Tratamiento Correcto de Residuos  
4.1. Procedimientos adecuados para el tratamiento de diferentes tipos de residuos  
4.2. Importancia de la segregación y el reciclaje de residuos  
4.3. Implementación del tratamiento de residuos en la operación diaria

