

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