

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.