

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

**Duración:** 5h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Reconocer las medidas adoptables en los procesos productivos para la protección ambiental en hostelería.

### Contenido

1. Compras y aprovisionamiento.
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
3. Limpieza, lavandería y lencería.
4. Recepción y administración.
5. Mantenimiento