

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Incidencia ambiental en la elaboración de conservas y cocinados cárnicos

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

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

Contenido

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.