

EDICIÓN ON LINE

Sesiones formativas a distancia para preparar a su restaurante para certificarse como sostenible en el marco de una Economía Circular

Los cursos están diseñados para entender, analizar, escalar criterios y actuaciones en materia de sostenibilidad en la restauración así como para impulsar el debate interactivo entre asistentes en línea.

La formación se convoca en régimen on-line, tras la cual los asistentes recibirán material de estudio complementario y se someterán a un proceso de evaluación.

Objetivo pedagógico: acceder a los conocimientos necesarios para llegar a certificarse en sostenibilidad en el marco de esquemas de Economía Circular.

02/04/20. El contenido se divide en tres partes que son, a su vez, los pilares de la sostenibilidad:

- Producto (proximidad, estacionalidad, certificaciones).
- Procesos (prevención y gestión de residuos; eficiencia energética)
- Personas (sostenibilidad social, gestión de equipos, integración de enfoques multidisciplinares)

06/04/20. Monográfico dedicado a la Sostenibilidad social, Gastropología (el enfoque cualitativo aplicado al marco de la restauración) e implementación de nuevas figuras profesionales en mercado laboral.

09/04/20. Monográfico dedicado a Alternativas al plástico de un solo uso. Tránsito hacia la Economía Circular en la Restauración.

La asistencia a cada curso es **GRATUITA**.

Los asistentes recibirán vía e-mail un enlace para conectarse al aula virtual.

Se ruega confirmar la inscripción.



Organiza:



Con la colaboración de:



Fechas: 2, 6 y 9 de abril de 2020
Modalidad: A distancia
Horario: 10.00 -13.00

Información e inscripciones:

www.restaurantessostenibles.com
e-mail: gestion3@restaurantessostenibles.com
tel: +34 67 188 44 87

