



## **Incidencia ambiental en la elaboración de conservas y cocinados cárnicos**

**Sku:** CT1327

**Horas:** 11

**Formato:** HTML

### **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.