



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.