

CURSO ONLINE DE AUTOFORMACIÓN

GESTIÓN DE RESTAURANTS SOSTENIBLES EN EL MARCO DE LA ECONOMÍA CIRCULAR



28/02/2022 al 1/06/2022



A TU RITMO, CUANDO QUIERAS



ONLINE



INSCRIPCIÓN GRATUITA



20 HORAS



100 plazas

Conoce la sostenibilidad como herramienta de gestión para la eficiencia en restauración

[PINCHA AQUÍ PARA REALIZAR LA INSCRIPCIÓN ONLINE](#)

DIRIGIDO A:

- Gestores/as de establecimientos de restauración
- Cocineros/as
- Encargados/as de sala
- Profesionales con interés en gestionar de forma sostenible un establecimiento



OBJETIVOS DEL PROGRAMA:

- El concepto de Sostenibilidad desde la dimensión social y ambiental, su evolución y aspectos clave tras la pandemia COVID 19
- Herramientas de definición y gestión de la sostenibilidad
- Tendencias, retos y oportunidades relacionadas con la sostenibilidad que impactan en el turismo y la gastronomía
- Sostenibilidad dentro de la gestión empresarial
- Cómo la sostenibilidad contribuye a la viabilidad económica de proyectos
- Identificar y saber actuar sobre los tres pilares de la gestión sostenible en el marco de la Economía Circular: Producto, Procesos y Personas

PROGRAMA FORMATIVO

1. Desarrollo sostenible y economía circular

- Sostenibilidad y objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)
- Economía circular

2. Restauración sostenible

- Eje Producto
- Eje Procesos
- Eje de Personas

3. Personas

- Introducción al turismo sostenible
- Estrategia de turismo sostenible

AUTORES DEL CURSO



Ramón Fisac:

Doctor Ingeniero industrial por la Universidad Politécnica de Madrid. Amplia experiencia docente en diferentes universidades. En 2018 cursó el Máster de Turismo Gastronómico en el Basque Culinary Center y desde entonces trabaja como consultor en los sectores del turismo y la gastronomía. Su foco se centra en el desarrollo de proyectos de sostenibilidad para mejorar los impactos sociales y ambientales en estos sectores.



Sergio Gil:

Presidente de Restaurantes Sostenibles, director científico en Gastropología y Profesor asociado en Basque Culinary center, Universitat de Barcelona y Universidad de Cádiz. Dirige proyectos de investigación para la implementación de conceptos de Gastropología en alta gastronomía.

METODOLOGÍA

Curso de autoformación online para realizarlo donde y cuando quieras.

- 100% online
- Lecturas, vídeos y ejercicios interactivos
- Masterclasses de expertos
- Webinars síncronos una vez al mes
- Tutor para dudas y preguntas



PINCHA AQUÍ PARA REALIZAR LA INSCRIPCIÓN ONLINE