

CURSO

GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

Objetivo Geral

Capacitar os profissionais da área de alimentos sobre gerenciamento adequado de resíduos sólidos a partir da legislação ambiental vigente e esclarecer os impactos ambientais no meio ambiente decorrentes do manejo inadequado desses resíduos.

Objetivos Específicos

- Esclarecer exigências da Política Nacional/Estadual de Resíduos Sólidos;
- Diferenciar lixo de resíduo, classificar os resíduos e aplicar o tratamento adequado a cada tipo;
- Realizar avaliação dos impactos causados pelo manejo inadequado de resíduos dentro da cadeia produtiva de alimentos;
- Aplicar conceitos de sustentabilidade e consumo consciente na rotina do estabelecimento alimentício;
- Diretrizes para elaborar e implantar um Plano de Gerenciamento de Resíduos dentro de um estabelecimento alimentício.

Conteúdo Programático

- Legislação ambiental relacionada à Resíduos Sólidos;
- Desenvolvimento sustentável e consumo consciente;
- Tipos de resíduos gerados nas indústrias de alimentos/serviços de alimentação;
- Etapas do gerenciamento de resíduos sólidos;
- Abordagem das diretrizes para a elaboração do PGRS (Classificação, segregação, armazenamento, transporte, tratamento, destinação final e disposição final).
- Elaboração do PGRS.

REALIZAÇÃO:

*Bem
Estar
Consultoria*



Bem Estar Consultoria