ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Sostenibilidad en el Comercio y la Hostelería: Residuos, Energía y Consumo Responsable

4 ECTS | 100 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con nuestro Curso de Formación Permanente en Sostenibilidad en el Comercio y la Hostelería y conviértete en un profesional capaz de liderar la transición ecológica en dos de los sectores más dinámicos de la economía. En ICUFOR te preparamos para afrontar los desafíos ambientales actuales, integrando los Objetivos de Desarrollo Sostenible y los principios de la economía circular en la gestión empresarial cotidiana.

A lo largo de esta formación online, adquirirás competencias clave en gestión integral de residuos, eficiencia energética, integración de renovables y compras sostenibles. Dominarás el marco normativo vigente, aprenderás a calcular y reducir la huella de carbono, y conocerás las certificaciones más relevantes del sector como ISO 14001 o EMAS.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos de la sostenibilidad y la economía circular, identificando su aplicación específica en el sector comercial y hostelero y su vinculación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Dominar la gestión integral de residuos en establecimientos comerciales y hosteleros, aplicando la jerarquía de prevención, reutilización, reciclaje y valorización, e implementando estrategias de reducción del desperdicio alimentario.

Fundamentar los criterios de consumo responsable y compra sostenible, incorporando parámetros ambientales, sociales y éticos en la selección de proveedores y en la gestión de la cadena de suministro.

Conocer el marco normativo europeo, estatal y autonómico en materia de sostenibilidad, distinguiendo las obligaciones legales, los regímenes sancionadores y los incentivos fiscales aplicables al comercio y la hostelería.

Identificar las principales medidas de eficiencia energética y las opciones de integración de energías renovables, analizando su viabilidad técnica y económica en establecimientos del sector.

Diferenciar las principales certificaciones, sellos y sistemas de gestión ambiental disponibles para el sector, utilizando herramientas de medición como la huella de carbono y la huella hídrica para evaluar el desempeño sostenible del establecimiento.

Objetivos del curso

Diseñar un plan de sostenibilidad integral adaptado a un establecimiento comercial u hostelero, definiendo objetivos estratégicos, acciones concretas, indicadores de seguimiento y mecanismos de mejora continua.

Desarrollar estrategias de comunicación responsable y de implicación del equipo humano, elaborando programas de formación interna y acciones de sensibilización que fomenten una cultura organizativa orientada a la sostenibilidad.

Temario

01 Fundamentos de la sostenibilidad aplicada al sector comercial y hostelero

1.1. Concepto y evolución histórica de la sostenibilidad en el ámbito empresarial
1.2. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y su vinculación con el comercio y la hostelería
1.3. Dimensiones de la sostenibilidad: vertiente ambiental, económica y social en el contexto sectorial
1.4. La economía circular como modelo de referencia para el comercio y la hostelería

02 Marco normativo y regulación en materia de sostenibilidad para el comercio y la hostelería

2.1. Legislación europea en materia de sostenibilidad aplicable al sector
2.2. Normativa estatal española en materia ambiental y de sostenibilidad sectorial
2.3. Regulaciones autonómicas y ordenanzas municipales de especial relevancia para el sector
2.4. Obligaciones de reporte, transparencia y debida diligencia en materia de sostenibilidad
2.5. Régimen sancionador e incentivos fiscales vinculados a la adopción de prácticas sostenibles
2.6. Tendencias regulatorias y escenarios normativos futuros para el comercio y la hostelería

Temario

03 Gestión integral de residuos en establecimientos comerciales y hosteleros

3.1. Tipología y caracterización de los residuos generados en el comercio y la hostelería
3.2. Jerarquía de gestión de residuos: prevención, reutilización, reciclaje, valorización y eliminación
3.3. El desperdicio alimentario: causas, cuantificación y estrategias de reducción
3.4. Gestión de plásticos de un solo uso y transición hacia alternativas sostenibles
3.5. Sistemas de depósito, devolución y retorno (SDDR) y su aplicación en el sector
3.6. Diseño e implantación de un plan de gestión de residuos en el establecimiento
3.7. Colaboración con gestores autorizados y modelos de economía colaborativa de residuos

Temario

04 Eficiencia energética y uso de energías renovables en el comercio y la hostelería

4.1. Diagnóstico del consumo energético en establecimientos comerciales y hosteleros
4.2. Auditorías energéticas: metodología y aplicación práctica en el sector
4.3. Medidas de ahorro y eficiencia energética en instalaciones y equipamientos
4.4. Integración de energías renovables en establecimientos del sector
4.5. Certificación energética de edificios destinados al uso comercial y hostelero
4.6. Gestión inteligente de la energía: monitorización en tiempo real, domótica y digitalización
4.7. Análisis de retorno de inversión y vías de financiación para proyectos de eficiencia energética
4.8. Casos prácticos de mejora energética en establecimientos de comercio y hostelería

Temario

05 Consumo responsable y gestión sostenible de la cadena de suministro

5.1. Fundamentos del consumo responsable y su aplicación al sector comercial y hostelero
5.2. Compras sostenibles: criterios ambientales, sociales y éticos en la selección de proveedores
5.3. Gestión sostenible de la cadena de suministro en el comercio minorista
5.4. Gestión sostenible de la cadena de suministro en la hostelería y la restauración
5.5. Reducción de materiales de un solo uso y promoción de alternativas reutilizables en el sector
5.6. Gestión eficiente del agua en establecimientos comerciales y hosteleros
5.7. Estrategias de sensibilización y educación del cliente hacia prácticas de consumo responsable

Temario

06 Certificaciones, herramientas de medición y comunicación de la sostenibilidad

6.1. Huella de carbono: cálculo, registro oficial y planes de reducción en el sector
6.2. Huella hídrica y otros indicadores ambientales complementarios para el análisis sectorial
6.3. Sistemas de gestión ambiental y certificaciones de sostenibilidad para el sector
6.4. Comunicación y marketing de la sostenibilidad: transparencia y prevención del greenwashing
6.5. Memorias e informes de sostenibilidad como herramienta de rendición de cuentas ante los grupos de interés

Temario

07 Diseño e implantación de un plan de sostenibilidad integral en establecimientos de comercio y hostelería

7.1. Metodología para la elaboración de un plan de sostenibilidad adaptado al sector
7.2. Diseño de acciones y medidas concretas en los ejes de residuos, energía y consumo responsable
7.3. Presupuesto, cronograma de implantación y asignación de responsabilidades internas
7.4. Indicadores de seguimiento y sistemas de evaluación del plan de sostenibilidad
7.5. Implicación y formación del equipo humano en la cultura organizativa de sostenibilidad
7.6. Innovación, tendencias emergentes y prospectiva en sostenibilidad para el comercio y la hostelería

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 4 créditos ECTS y 100 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

