

ECONOMÍA CIRCULAR EN HOSTELERÍA.

Centros participantes



Entidades participantes



SATOCAN

ECONOMÍA CIRCULAR EN HOSTELERÍA.

Justificación del proyecto

- 1- Avanzar en la implementación de la Economía circular.
- 2- Fomentar prácticas innovadoras y sostenibles.
- 3- Evitar el desperdicio alimentario.

PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROYECTO.

1.- GUÍA ECOCIRCULAR.

2.- RECETARIO ALGAS y KM.0

3.- BIODIGESTOR.

4.- MINI PROYECTOS.

Economía Circular en Hostelería

GUÍA ECOCIRCULAR



MODELO DE ECONOMÍA CIRCULAR

MENOS MATERIAS PRIMAS

MENOS RESIDUOS

MENOS EMISIONES



Parlamento Europeo

FP
EXCELENCIA FP



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



RECETARIO DE ALGAS Y KM.0



ALGAS, LAS VERDURAS DEL MAR.

Conexión con los mercados tradicionales.
Sostenible, economía circular,
proximidad, huella de carbono.

LAS ALGAS COMO UN INGREDIENTE MÁS.

Reflexión, sentido crítico, ensayo, prueba, la técnica al servicio del sabor.

Combinación de texturas, colores y formas. Introducción de las algas a recetario tradicional.

Potenciando sabores marinos en todo tipo de platos y técnicas.

La importancia de la proporcionalidad.





ECONOMÍA CIRCULAR EN HOSTELERÍA: **BIODIGESTOR**

Miguel Acosta
Carola Gómez

Razones fundamentales



Reducción
de residuos



Generación
de energía



Ahorro
económico

SATOCAN



1- Construcción del Biodigestor



CIFP San Cristóbal

2-Reacciones biológicas

HIDRÓLISIS:

Materia orgánica compleja pasa a moléculas solubles.

ACIDOGÉNESIS:

Estas moléculas se transforman en ácidos grasos, alcoholes o ácidos orgánicos.

ACETOGENÉISIS:

Obtenemos ácido acético, hidrógeno y dióxido de carbono.

METANOGENÉISIS:

dióxido de carbono y metano que forman el BIOGÁS y Biofertilizantes.



3-Resultados esperados



Tiempo
de retención



Carga Diaria



50 l /kg. de sólidos

Potencial de generación
de Biogás



**150 l.
de Biogas**

20 minutos
quemador de cocina

4-Próximas fases



Biodigestor Miogas

Añadir 30kg/día restos orgánicos
produce 3 m³ /día de Metano
6h. quemador de cocina



Han Participado:

2º CFGM en Instalaciones de Producción de Calor

1º CFGM en Instalaciones Frigoríficas y Climatización

1º CFGM en Cocina y Gastronomía

MINI PROYECTOS



IES Alhama.
Navarra.

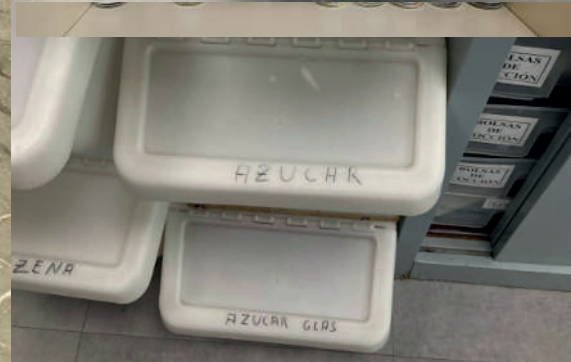
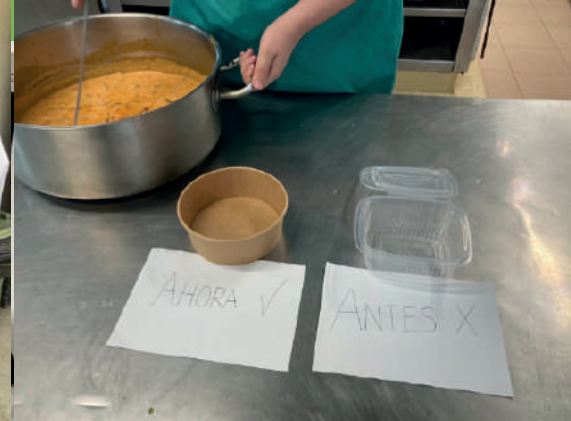


Título del Proyecto:
“Las semillas del Alhama”



**IES Heliópolis.
Sevilla.**

Título del Proyecto:
**Cocina Sostenible: Reducción
de Residuos y Reciclaje**





**IES Heliópolis.
Sevilla.**



Título del Proyecto:

**Cocina Sostenible y de Aprovechamiento:
Del Desperdicio a la Delicia**



¡Gracias!