vinetur

Ecovidrio lanza un curso gratuito para adaptar la hostelería a las nuevas normas de residuos

La formación online certificada ofrece herramientas prácticas a bares y restaurantes para aplicar sostenibilidad en su actividad diaria

miércoles 8 de julio de 2026



Ecovidrio y Hostelería de España han puesto en marcha una formación online gratuita y con certificado sobre sostenibilidad y gestión de residuos dirigida de forma específica a bares, restaurantes, cafeterías y otros negocios del canal Horeca. El curso ya está disponible en el Campus de Hostelería de España y nace con el objetivo de facilitar al

sector herramientas prácticas para incorporar estos criterios a la actividad diaria.

La iniciativa llega en un momento en el que la hostelería debe adaptarse a nuevas obligaciones legales sobre residuos y economía circular. Según han informado ambas entidades, el programa se ha diseñado para ayudar a los establecimientos a aplicar medidas concretas en su funcionamiento habitual, con la idea de mejorar tanto la gestión ambiental como la eficiencia del negocio.

La formación se compone de cuatro módulos interactivos de unos 30 minutos cada uno. El primero ofrece una introducción general a la sostenibilidad en el canal Horeca y explica su efecto sobre la actividad empresarial. El segundo se centra en la gestión de envases de vidrio, envases ligeros, papel y cartón. El tercero aborda los aceites usados y los residuos orgánicos. El cuarto trata sobre eficiencia energética e hídrica.

Cada unidad incluye una introducción con datos del sector, contenidos especializados en vídeo y podcast, ejercicios de autoevaluación y una parte final con recomendaciones pensadas para su aplicación inmediata en los establecimientos. El programa incorpora además listas de verificación, guías de buenas prácticas y un glosario de términos técnicos para facilitar el uso diario de los conocimientos adquiridos.

Para acceder al curso es necesario registrarse en la plataforma. Una vez completado el itinerario formativo, el usuario puede descargar un certificado digital que acredita la realización del programa y los conocimientos obtenidos en esta materia.

Ecovidrio y Hostelería de España explican que esta propuesta responde también al desarrollo normativo aprobado en los últimos años. En concreto, el contenido del curso se ajusta a las exigencias recogidas en la Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, y en el Real Decreto 1055/2022, sobre envases y residuos de envases.

Sandra Anguiano, directora de Asuntos Públicos de Ecovidrio, ha señalado que la formación busca responder a dos necesidades del sector. Por un lado, la demanda de consumidores que piden establecimientos más responsables con el medio ambiente. Por otro, la necesidad de acompañar a las empresas hosteleras en su adaptación a nuevas obligaciones sobre economía circular y gestión de residuos.

Anguiano ha recordado además que Ecovidrio trabaja desde hace más de dos décadas con la hostelería a través del programa EcoVares para facilitar la correcta gestión de los residuos de envases de vidrio. Según sus datos, en este sector se genera cerca del 50% de los residuos de envases de vidrio de un solo uso que se ponen en el mercado, una cifra que explica el peso que tiene la hostelería en el cumplimiento de los objetivos legales de reciclaje.

Desde Ecovidrio consideran que esta nueva herramienta amplía ese trabajo previo con un formato más accesible para miles de profesionales. La entidad sostiene que la formación puede ayudar a introducir cambios concretos en procesos internos, uso de recursos y separación de residuos, con efectos directos sobre la organización diaria del negocio.

Juanjo Muñoz, responsable de proyectos de Hostelería de España, ha explicado que la sostenibilidad ocupa ya un lugar central en el presente y el futuro del sector. A su juicio, los establecimientos necesitan instrumentos útiles, accesibles y adaptados a su realidad para aplicar mejoras con seguridad jurídica y operativa.

Muñoz añade que esta formación permitirá a muchos profesionales revisar sus procesos, aprovechar mejor los recursos disponibles y adaptar sus negocios a un marco regulatorio más exigente. La organización empresarial entiende que este tipo de programas puede servir también para ordenar procedimientos internos y facilitar el cumplimiento normativo sin recurrir a soluciones complejas.

La hostelería española tiene un papel relevante en la gestión de residuos por el volumen de envases que maneja cada día. En ese escenario, iniciativas como esta buscan trasladar al terreno práctico cuestiones que hasta ahora muchas empresas abordaban solo desde la obligación legal o desde acciones puntuales. El nuevo curso plantea una vía estructurada para aprender cómo separar residuos, reducir consumos y aplicar medidas básicas con apoyo técnico.

El lanzamiento refuerza además la relación entre Ecovidrio y Hostelería de España en materias ligadas a economía circular. Ambas entidades sostienen que una parte del sector necesita apoyo formativo para convertir las exigencias legales en rutinas asumibles dentro del trabajo diario, especialmente en negocios pequeños o medianos

donde los recursos son más limitados.

Con esta oferta formativa, las dos organizaciones tratan de extender conocimientos básicos sobre sostenibilidad entre profesionales que no siempre tienen acceso a programas específicos para hostelería. El formato online permite seguir los módulos con flexibilidad horaria y sin desplazamientos, una condición que puede favorecer su uso entre plantillas con jornadas partidas o cargas variables de trabajo.