



FORMACIÓN

COMPETITIVIDAD Y GESTIÓN

ECO-RESPONSABILIDAD EN HOSTELERÍA

DESCRIPCIÓN

Este curso proporciona una visión práctica y aplicada sobre la gestión ambiental y social en el sector hotelero, con el foco puesto en la gobernanza como base para una gestión responsable y en línea con los criterios ESG (ambientales, sociales y de gobernanza). El contenido de la formación está basado en la normativa y los requisitos actuales aplicables al sector hotelero, garantizando un enfoque actualizado y coherente con las prácticas exigidas en materia ambiental, social y de gobernanza (ESG).

A partir de este enfoque, se abordarán de forma aplicada cuatro ámbitos clave para la sostenibilidad en HORECA:

- Residuos y envases: cómo optimizar la separación y reducir la generación de residuos, con ejemplos de sistemas implantados con éxito en hoteles y restaurantes.
- Alimentos: estrategias para aprovechar mejor los recursos, minimizar el desperdicio y fomentar iniciativas de reaprovechamiento o colaboración con agentes locales.
- Energía: herramientas sencillas para registrar consumos, identificar ineficiencias y promover el ahorro desde el propio equipo del establecimiento.
- Agua: ejemplos de control de consumos, mantenimiento preventivo y tecnologías o hábitos que mejoran la eficiencia sin afectar la experiencia del cliente.

Objetivos del Curso

- Entender el papel de la gobernanza responsable como base de la sostenibilidad en el sector hotelero.
- Conocer y aplicar los criterios ESG de forma práctica en la gestión diaria.
- Identificar oportunidades reales de mejora en residuos, alimentos, energía y agua.
- Descubrir buenas prácticas replicables que generan valor ambiental, económico y reputacional.
- Acceder a recursos y programas de apoyo disponibles para avanzar en sostenibilidad.

Entrega de material de apoyo con guías y referencias útiles para la aplicación inmediata.

FORMADOR

Antonia Blanquer es consultora sénior en sostenibilidad, innovación y gestión de calidad, con más de quince años de experiencia en el diseño e implementación de estrategias ambientales y sociales en sectores clave como el turismo, la industria química y la administración pública.

Ha liderado proyectos de innovación y sostenibilidad, elaborando memorias técnicas, asesorando a empresas y entidades en la implantación de sistemas de gestión (ISO 9001, ISO 14001, EMAS) y desarrollando planes de economía circular orientados a la eficiencia de recursos y la mejora del desempeño ambiental.

Como formadora, imparte programas especializados en gobernanza, gestión ambiental, criterios ESG, eficiencia energética y sostenibilidad operativa en hoteles, combinando una sólida base técnica con una visión práctica del sector. Su metodología se centra en casos reales y buenas prácticas, fomentando la mejora continua y la integración de la sostenibilidad en la gestión diaria.

Antonia es Máster en Gestión Turística y Posgraduada en Transferencia de Tecnología y Conocimiento, con certificaciones en Auditorías ISO, Economía Circular, AWS Standard (Alliance of Water Stewardship), Gestión de Clústeres y BCorp Multiplier.

Socios / Partenaires



A QUIÉN VA DIRIGIDO

Esta acción está dirigida a profesionales de Navarra y y Pays-Basque y Béarn de Francia relacionados del sector HORECA (hoteles, restaurantes y cafeterías) interesados en mejorar la sostenibilidad y la gestión responsable de sus establecimientos.

Está especialmente orientado a:

- Dirección y mandos intermedios que participan en la toma de decisiones operativas o estratégicas.
- Responsables de calidad, mantenimiento, medio ambiente o sostenibilidad.
- Personal de cocina, restauración y limpieza implicado en la gestión de residuos, agua y energía.
- Empresas proveedoras o de servicios al sector hotelero que deseen adaptar sus prácticas a criterios ESG.

Los participantes no requieren formación técnica previa, pero sí interés en adoptar buenas prácticas ambientales y sociales que mejoren la eficiencia, reduzcan el impacto y refuercen la imagen sostenible del establecimiento.

MÁS INFORMACIÓN

- Fecha: 4 y 6 de noviembre de 2025
- Horario: 9h30 a 11h30
- Formato: Online en directo. Habrá servicio de traducción español-francés.
- Número máximo de participantes en la formación: 50
- Fechas tutorías personalizadas: tendrán lugar de 10 de noviembre a 19 de diciembre en las citas que se concretarán con las empresas seleccionadas.
- Número máximo de participantes en las tutorías: selección de 15 a 20 empresas.
- Acción financiada por el Proyecto Gaturiz2 que está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).
- Gastos a cargo de la persona participante: comida, alojamiento y desplazamiento

INSCRIPCIÓN

En este enlace: <https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/a188d7d9-8a9d-eea8-5c8f-221af45f02c7>

CONTACTO

Equipo de Formación

Tfno: + 34 848 43 36 55 / 848 43 36 59

Servicio de Desarrollo Territorial Sostenible del Turismo

Turismoaren Lurralde Garapen Jasangarriko Zerbitzua

Socios / Partenaires



FORMATION

COMPÉTITIVITÉ ET GESTION

ÉCO-RESPONSABILITÉ DANS L'HÔTELLERIE

DESCRIPTION :

Ce cours offre une vision pratique et appliquée de la gestion environnementale et sociale dans le secteur hôtelier, en mettant l'accent sur la gouvernance comme base d'une gestion responsable et conforme aux critères ESG (environnementaux, sociaux et de gouvernance). Le contenu de la formation est basé sur la réglementation et les exigences actuelles applicables au secteur hôtelier, garantissant une approche actualisée et cohérente avec les pratiques requises en matière environnementale, sociale et de gouvernance (ESG).

À partir de cette approche, quatre domaines clés pour la durabilité dans le secteur HORECA seront abordés de manière appliquée :

- Déchets et emballages : comment optimiser le tri et réduire la production de déchets, avec des exemples de systèmes mis en place avec succès dans des hôtels et des restaurants.
- Alimentation : stratégies pour mieux exploiter les ressources, minimiser le gaspillage et encourager les initiatives de réutilisation ou de collaboration avec les acteurs locaux.
- Énergie : outils simples pour enregistrer la consommation, identifier les inefficacités et promouvoir les économies au sein même de l'équipe de l'établissement.
- Eau : exemples de contrôle de la consommation, de maintenance préventive et de technologies ou d'habitudes qui améliorent l'efficacité sans affecter l'expérience du client.

Objectifs du cours:

- Comprendre le rôle de la gouvernance responsable comme fondement de la durabilité dans le secteur hôtelier.
- Connaître et appliquer les critères ESG de manière pratique dans la gestion quotidienne.
- Identifier les opportunités réelles d'amélioration en matière de déchets, d'alimentation, d'énergie et d'eau.
- Découvrir les bonnes pratiques reproductibles qui génèrent une valeur environnementale, économique et réputationnelle.
- Accéder aux ressources et aux programmes de soutien disponibles pour progresser en matière de durabilité.

Remise de matériel de soutien avec des guides et des références utiles pour une application immédiate.

FORMATEUR

Antonia Blanquer est consultante senior en développement durable, innovation et gestion de la qualité. Elle possède plus de quinze ans d'expérience dans la conception et la mise en œuvre de stratégies environnementales et sociales dans des secteurs clés tels que le tourisme, l'industrie chimique et l'administration publique.

Elle a dirigé des projets d'innovation et de développement durable, élaboré des rapports techniques, conseillé des entreprises et des organismes dans la mise en place de systèmes de gestion (ISO 9001, ISO 14001, EMAS) et développé des plans d'économie circulaire axés sur l'efficacité des ressources et l'amélioration des performances environnementales.

En tant que formatrice, elle dispense des programmes spécialisés en gouvernance, gestion environnementale, critères ESG, efficacité

énergétique et durabilité opérationnelle dans les hôtels, combinant une base technique solide avec une vision

Socios / Partenaires



pratique du secteur. Sa méthodologie se concentre sur des cas réels et les bonnes pratiques, encourageant l'amélioration continue et l'intégration de la durabilité dans la gestion quotidienne.

Antonia est titulaire d'un master en gestion touristique et d'un diplôme de troisième cycle en transfert de technologie et de connaissances, avec des certifications en audits ISO, économie circulaire, norme AWS (Alliance of Water Stewardship), gestion de clusters et BCorp Multiplier.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME?

Cette action s'adresse aux professionnels de Navarre, du Pays basque et du Béarn en France liés au secteur HORECA (hôtels, restaurants et cafés) qui souhaitent améliorer la durabilité et la gestion responsable de leurs établissements.

Il s'adresse tout particulièrement :

- Aux cadres supérieurs et intermédiaires participant à la prise de décisions opérationnelles ou stratégiques.
- Aux responsables de la qualité, de la maintenance, de l'environnement ou de la durabilité.
- Le personnel de cuisine, de restauration et de nettoyage impliqué dans la gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie.
- Les entreprises fournisseurs ou prestataires de services au secteur hôtelier qui souhaitent adapter leurs pratiques aux critères ESG.

Les participants ne doivent pas nécessairement avoir suivi une formation technique préalable, mais ils doivent être intéressés par l'adoption de bonnes pratiques environnementales et sociales qui améliorent l'efficacité, réduisent l'impact et renforcent l'image durable de l'établissement.

PLUS D'INFORMATIONS

- Date : 4 et 6 novembre 2025
- Horaires : de 9h30 à 11h30
- Format : en ligne et en direct.
- Nombre maximum de participants à la formation : 50 Un service de traduction espagnol-français sera disponible.
- Dates des mentorats personnalisés : ils auront lieu du 10 novembre au 19 décembre, selon les rendez-vous qui seront fixés avec les entreprises sélectionnées.
- Nombre maximum de participants aux mentorats : sélection de 15-20 entreprises.
- Formation financée par le projet Gaturi2, cofinancé par le Fonds européen de développement régional (FEDER).
- Frais à la charge du participant : repas, hébergement et déplacement.

INSCRIPTION

Sur ce lien: <https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/a188d7d9-8a9d-eea8-5c8f-221af45f02c7>

CONTACT

Equipo de Formación

Tfno: + 34 848 43 36 55 / 848 43 36 59

Servicio de Desarrollo Territorial Sostenible del Turismo

Turismoaren Lurralde Garapen Jasangarriko Zerbitzua

Socios / Partenaires