Gestión medioambiental en empresas de hostelería

Área: SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 24.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

0121

OBJETIVOS

Objetivos generales

####

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.

####

- Aumentar los conocimientos de los participantes en materia de gestión medioambiental, lo que conlleva una adaptación de los mismos a las nuevas exigencias del mercado nacional e internacional, asegurando su reciclaje profesional dentro del ámbito de las empresas dedicadas a la hostelería.

####

- Introducir al trabajador en el sistema de gestión medioambiental europeo (EMAS), así como en la norma ISO 14001.

####

- Dotar al alumno de las principales claves de la gestión del sistema medioambiental en el sector de la hostelería.

####

- Proporcionar al trabajador la información suficiente para saber cómo actuar ante situaciones de emergencia medioambiental.

####

Objetivos específicos

####

- Aproximar al alumno al concepto de medio ambiente, con exposición de las políticas medioambientales existentes tanto en España como en Europa.

####

- Contribuir al aumento de los conocimientos del trabajador sobre la empresa y el medioambiente, en relación con los tipos de gestión medioambiental EMAS e ISO 14001.

####

- Dar a conocer al trabajador la normativa y procedimientos a seguir para una correcta gestión bajo criterios de calidad medioambiental, incidiendo en los aspectos económicos y jurídicos que afectan directamente a la actividad empresarial.

####

- Dar a conocer al alumno la normativa específica y el impacto ambiental en el ámbito laboral de limpieza.

CONTENIDOS

1. Las empresas del ámbito de la hostelería y el medio ambiente

####

1.1. La hostelería

####

1.2. La restauración

####

1.3. Alojamiento

####

1.4. Oferta complementaria

####

1.5. Implicaciones ambientales de las empresas de hostelería

####

1.6. Gestión medioambiental de los establecimientos hosteleros

####

1.7. La demanda turística

####

1.8. La política ambiental de una empresa hostelera

####

1.9. Ventajas de la adopción de una política medioambiental

####

1.10. Herramientas para la gestión medioambiental

####

1.11. Hoteles ecológicos

####

####

2. La legislación ambiental en el ámbito de la hostelería

####

2.1. Normativa

####

2.2. Desarrollo sostenible

####

2.3. El reparto de competencias

####

2.4. El tratado de la comunidad europea

####

2.5. Instrumentos para la defensa del medio ambiente en Europa

####

2.6. La legislación medioambiental en el ámbito de la hostelería

####

2.7. Normativa medioambiental en España y Europa para las empresas de hostelería

####

####

3. Impactos ambientales en la hostelería

####

3.1. Recursos naturales

####

3.2. Recursos naturales renovables

####

3.3. Recursos naturales no renovables

####

3.4. Diversidad biológica

####

3.5. Residuos

####

3.6. Residuos propios de las empresas de hostelería

####

3.7. Filosofía de las tres R

####

3.8. Gestión de residuos

####

3.9. Residuos urbanos

####

3.10. El PVC

####

3.11. Residuos especiales

####

3.12. Residuos tóxicos y peligrosos

####

3.13. Agua

####

3.14. La energía

####

3.15. El ruido

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.