

El objetivo principal de este curso es que al alumno adquiera conocimientos en materia de gestión medioambiental, abarcando desde la normativa específica hasta el impacto ambiental en el ámbito laboral de las empresas hosteleras.

Con esta formación de 60 horas se pretende:

Dotar a los trabajadores de la formación necesaria para que desarrollen competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades relacionadas con la gestión medioambiental.

Aumentar los conocimientos en materia de gestión medioambiental.

Introducir al trabajador en el sistema de gestión medioambiental.

Adaptación de los mismos a las nuevas exigencias del mercado nacional e internacional dentro del ámbito de las empresas dedicadas a la hostelería.

Adquirir conocimientos sobre la empresa y el medioambiente, en relación a los tipos de gestión medioambiental EMAS e ISO 14001.

Conocer la normativa básica y procedimientos a seguir para una correcta gestión bajo criterios de calidad y salud medioambiental.

Conocer la normativa específica y el impacto ambiental en el ámbito laboral.

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.

UNIDAD 1. SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

1.1. La empresa y el Medio Ambiente

1.2. ¿Qué es la gestión medioambiental en la empresa?

1.2.1. Objetivos de un SGMA

1.2.2. Elementos de un SGMA

1.2.3. Implantación de un SGMA

1.3. Tipos de gestión medioambiental: EMAS e ISO 14001

1.4. La gestión medioambiental y el mercado: Marketing ecológico

UNIDAD 2. LAS EMPRESAS DEL ÁMBITO DE LA HOSTELERÍA Y EL MEDIO AMBIENTE

2.1. La hostelería

2.1.1. Características del sector de la hostelería

2.2. Implicaciones ambientales de las empresas de hostelería

2.3. La política ambiental de una empresa hostelera

2.3.1. Ventajas de una buena política medioambiental

UNIDAD 3. IMPACTOS AMBIENTALES EN LA HOSTELERÍA

3.1. Recursos naturales y diversidad biológica

3.1.1. Recursos naturales renovables

3.1.2. Recursos naturales no renovables

3.1.3. La diversidad biológica

3.2. Residuos

3.2.1. Residuos urbanos

3.2.2. Residuos especiales

3.2.3. Residuos tóxicos y peligrosos

3.3. Agua

3.4. Energía

3.5. Ruido

3.6. Prácticas medioambientales incorrectas

3.7. Archivo multimedia: "Las energías renovables"

UNIDAD 4. AUDITORÍA MEDIOAMBIENTAL

- 4.1. Concepto de auditoría medioambiental
- 4.2. Beneficios de la auditoría para la organización
- 4.3. Objetivos y alcance
- 4.4. Tipos de auditorías medioambientales
- 4.4.1. Otros tipos de auditoría medioambiental
- 4.5. Metodología general de la auditoría medioambiental
- 4.5.1. El informe final
- 4.5.2. Seguimiento y control de la auditoría medioambiental
- 4.5.3. Archivo multimedia: "El informe final y la certificación medioambiental"

UNIDAD 5. LA LEGISLACIÓN AMBIENTAL EN EL ÁMBITO DE LA HOSTELERÍA

- 5.1. Normativa general
- 5.1.1. Sistema comunitario de gestión y auditoría medioambientales: EMAS
- 5.1.2. ISO 14001: 2015
- 5.1.3. Diferencias entre ISO 14001 Y EMAS
- 5.1.4. Modelo de mejora continua
- 5.1.5. Normas ISO
- 5.1.5.1. Los principales requisitos de la norma ISO 14001
- 5.1.6. Reglamento EMAS
- 5.2. Normativa específica para la hostelería

UNIDAD 6. LA REVISIÓN MEDIOAMBIENTAL INICIAL Y LA EVALUACIÓN

- 6.1. ¿En qué consiste la revisión medioambiental inicial?
- 6.2. Aspectos relevantes de la revisión
- 6.2.1. Significancia de los aspectos medioambientales
- 6.3. Metodología y documentación de la revisión medioambiental inicial
- 6.3.1. Metodología de la RMI
- 6.3.2. Documentación de la RMI
- 6.4. Evaluación de la gestión medioambiental
- 6.5. Nuevas tendencias en la gestión medioambiental