



La mejor formación a tu alcance.

Gestión medioambiental en empresas de hostelería v2

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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:

La mejor formación a tu alcance.

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



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com



La mejor formación a tu alcance.

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



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

