



**La mejor formación a tu alcance.**

# Gestión medioambiental en empresas de hostelería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- 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:

Tema 1. El medio ambiente: Conceptos Básicos.

- 1.1. Aproximación al concepto de medio ambiente.
- 1.2. Las políticas ambientales: evolución en España y en Europa
- 1.3. Instrumentos económicos y fiscales para la gestión del medio ambiente

Tema 2. Sistema de gestión medioambiental.

- 2.1. La empresa y el medio ambiente.
- 2.2. ¿Qué es la gestión medioambiental en la empresa?.
- 2.3. Tipos de gestión medioambiental: EMAS e ISO 14001.
- 2.4. La gestión medioambiental y el mercado: marketing ecológico.

Tema 3. La gestión medioambiental en Europa: sistema EMAS.

# La mejor formación a tu alcance.

- 3.1. ¿Qué es el sistema EMAS?
- 3.2. Objetivos y conceptos en el EMAS. .
- 3.3. Etapas para la implantación de un sistema de gestión medioambiental según el EMAS.
- 3.4. Organismos de acreditación y autorización.
- 3.5. Tendencias recientes de la gestión medioambiental en Europa.

## Tema 4. La gestión medioambiental según la norma ISO 14001.

- 4.1. Serie de normas para la gestión medioambiental.
- 4.2. ¿qué es la ISO 14001?
- 4.3. Etapas para la implantación de un sistema de gestión medioambiental según la ISO 14001.

## Tema 5. Nuevas tendencias en la gestión medioambiental.

- 5.1. Sistemas integrados de medio ambiente y calidad.
- 5.2. Etiquetas ecológicas y Ecoproductos.

## Tema 6. La Revisión Medioambiental inicial y la Evaluación Medioambiental.

- 6.1. ¿en qué consiste la revisión Mediambiental inicial?
- 6.2. Aspectos relevantes de la revisión.
- 6.3. Metodología y documentación de la revisión medioambiental inicial.

## Tema 7. Documentación de un SGMA.

- 7.1. La documentación del SGMA.
- 7.2. La política medioambiental.
- 7.3. El manual de gestión medioambiental.
- 7.4. Los procedimientos del SGMA.
- 7.5. Los registros medioambientales.
- 7.6. Control de la documentación.

## Tema 8. Planes de emergencia.

- 8.1. Los planes de emergencia.
- 8.2. Cumplimiento del plan de emergencia. .

## Tema 9. La formación y comunicación.

- 9.1. La formación ambiental en la empresa.
- 9.2. El plan de formación medioambiental
- 9.3. La comunicación en el SGMA.

## Tema 10. Responsabilidades en la implantación del SGMA.

- 10.1. Organización de la gestión ambiental.



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)



# La mejor formación a tu alcance.

10.2. Responsabilidades en el SGMA: la dirección y asignación de funciones

10.3. Nuevas tendencias en la gestión medioambiental en las organizaciones: los nuevos perfiles del responsable medioambiental.

Tema 11. La auditoría del SGMA.

11.1. ¿en qué consiste la auditoría del SGMA?

11.2. Metodología y etapas de una Auditoría.

Tema 12. Evaluación del sistema, no conformidades y certificación.

12.1. La revisión de la gestión o evaluación.

12.2. No conformidades.

12.3. El plan de acciones correctoras

12.4. La certificación del sistema.

Tema 13. Las empresas del ámbito de la hostelería y el medio ambiente.

13.1. La hostelería.

13.2. Implicaciones ambientales de las empresas de hostelería

13.3. La política ambiental de una empresa hostelera: ventajas y metodología

Tema 14. La legislación ambiental en el ámbito de la hostelería.

14.1. Normativa medioambiental

14.2. Normativa específica para la hostelería.

Tema 15. Impactos ambientales en la hostelería.

15.1. Recursos naturales y diversidad biológica

15.2. Residuos

15.3. Agua

15.4. Energía

15.5. Ruido.

15.6. Prácticas medioambientales incorrectas



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)

