



Curso ON-LINE

GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN EMPRESAS DE HOSTELERÍA

OBJETIVOS



- 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.

ÍNDICE

UD1. 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.

UD2. 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.

UD3. La gestión medioambiental en Europa: sistema emas

- 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.



UD4. 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

UD5. Nuevas tendencias en la gestión medioambiental

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

UD6. 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.

UD7. Documentación de un sgma

- 7.1 La documentación del gsma.
- 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.

UD8. Planes de emergencia

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

UD9. 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.

UD10. Responsabilidades en la implantación del sgma

- 10.1 Organización de la gestión ambiental.
- 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.

UD11. La auditoría del sgma

- 11.1 ¿En qué consiste la auditoría del sgma?
- 11.2 Metodología y etapas de una aditoría.

UD12. 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.

UD13. 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.

UD14. La legislación ambiental en el ámbito de la hostelería

- 14.1 Normativa medioambiental
- 14.2. Normativa específica para la hostelería.

UD15. 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.