



Gestión medioambiental en empresas de hostelería

Gestión medioambiental en empresas de hostelería

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones, etc....

Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



Programa del curso:

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