

Gestión medioambiental en empresas de hostelería

Gestión medioambiental en empresas de hostelería

Duración: 80 horas

Precio: 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:

© ICA FORMACION 2026

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 acceso a una plataforma de teleformación de última generación con 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.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

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, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/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.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026


DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña.

con D.N.I.

que presta sus servicios en la empresa:

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

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

© ICA FORMACION 2026

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

© ICA FORMACION 2026