



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***Máster en Certificación ISO 14001 en Hostelería y Turismo + Titulación Universitaria***

**+ Información Gratis**

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

# **Máster en Certificación ISO 14001 en Hostelería y Turismo + Titulación Universitaria**

**duración total:** 1.500 horas      **horas teleformación:** 450 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## **descripción**

Si trabaja en el sector de la hostelería y quiere conocer los aspectos relacionados con la gestión ambiental en este entorno este es su momento, con el Master en Certificación ISO 14001 en Hostelería y Turismo podrá adquirir los conocimientos oportunos para desenvolverse profesionalmente en este entorno y aplicar técnicas de prevención de riesgos ambientales.



**+ Información Gratis**

## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## *objetivos*

- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.
- Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.
- Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- Aplicar operaciones de puesta en marcha de Sistemas de Gestión Ambiental (SGA) en una organización, relativas a la definición de la estructura implicada y distribución de responsabilidades entre el personal.
- Aplicar operaciones de puesta en marcha de procedimientos establecidos vinculados a un Sistema de Gestión Ambiental (SGA).-Aplicar operaciones de evaluación de riesgos ambientales que pueden producirse por la actividad de una organización identificando acciones de prevención, minimización de impactos y definición de protocolos de actuación
- Determinar planes de emergencia ambiental para su puesta en marcha en situaciones de contingencias en organizaciones

## *para qué te prepara*

El Master en Certificación ISO 14001 en Hostelería y Turismo le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector de la hostelería en relación con un proyecto de Gestión Ambiental.

## *salidas laborales*

Hostelería / Gestión ambiental.

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A



## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## *metodología*

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## *materiales didácticos*

- Manual teórico 'Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'
- Manual teórico 'Normativa y Política Interna de Gestión Ambiental de la Organización'
- Manual teórico 'Puesta en Marcha de Sistema de Gestión Ambiental'
- Manual teórico 'Realización de Auditorías e Inspecciones Ambientales, Control de las Desviaciones del SG'
- Manual teórico 'Prevención de Riesgos Ambientales'
- Manual teórico 'Gestión y Auditoría Medioambiental'
- Manual teórico 'Derecho Ambiental'



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "Guía del Alumno" entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM



**programa formativo**

# **PARTE 1. DERECHO AMBIENTAL**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO MEDIOAMBIENTAL**

1. Bases constitucionales de la protección del medio ambiente en el derecho español
  - 1.- Ubicación constitucional de la protección del medio ambiente
  - 2.- Características del derecho ambiental
  - 3.- El medio ambiente como bien jurídico
2. Instrumentos públicos para la protección ambiental
  - 1.- Instrumentos económicos
  - 2.- Instrumentos administrativos
3. Distribución de competencias para la protección ambiental
  - 1.- Competencias de las Comunidades Autónomas
  - 2.- Competencias de las administraciones locales

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEY DE RESPONSABILIDAD AMBIENTAL POR DAÑOS OCASIONADOS**

1. Conceptos básicos
2. Actividades afectadas
3. Atribución de responsabilidades
  - 1.- Responsabilidad de los operadores
  - 2.- Responsabilidad de los grupos de sociedades
  - 3.- Responsables solidarios y subsidiarios
  - 4.- Inexigibilidad de la obligación de sufragar los costes
4. Prevención, evitación y reparación de daños medioambientales
  - 1.- Obligaciones del operador
  - 2.- Determinación del daño medioambiental
  - 3.- Reparación de daños medioambientales
  - 4.- Reparación de daños a las aguas, a las especies silvestres y los hábitats y la ribera del mar y de las rías
  - 5.- Proyecto de reparación

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPACTO, DAÑOS Y NORMATIVA AMBIENTAL**

1. Impactos
2. Acciones preventivas y correctoras
3. Normativa medioambiental
  - 1.- Responsabilidad medioambiental
  - 2.- EMAS

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. POLÍTICA AMBIENTAL**

1. Política Ambiental
2. Política Ambiental de la Unión Europea
  - 1.- Marco Legislativo del Medio Ambiente en la Unión Europea
3. Política Ambiental del Estado Español
  - 1.- Marco Legislativo del Medio Ambiente en el Estado Español

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES**

1. Identificación y evaluación de aspectos ambientales
  - 1.- Aspectos directos vs indirectos
2. Criterios para evaluar los aspectos ambientales identificados
  - 1.- Criterios de evaluación
  - 2.- Significancia de los aspectos ambientales

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS AMBIENTALES**

1. Análisis de riesgos ambientales
  - 1.- Riesgos ambientales: definición y tipología
  - 2.- Tipos de impactos ambientales

- 3.- Fragilidad y vulnerabilidad del medio
- 4.- Métodos de identificación de riesgos ambientales
- 2.Evaluación de riesgos ambientales
- 3.Estudios de siniestralidad ambiental
- 4.Evaluación de los posibles daños para el entorno humano, natural y socioeconómico
- 5.Acciones de control y minimización: medidas preventivas

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE INCENTIVO DE PROTECCIÓN AMBIENTAL**

- 1.Ayudas públicas económicas
  - 1.- Antecedentes históricos
  - 2.- Evolución de las ayudas al medio ambiente
  - 3.- Sociedad, empresa y medio ambiente: Un ecosistema
  - 4.- Administraciones locales
  - 5.- Incentivos de dinamización empresarial
  - 6.- Derechos de emisión
- 2.Marcas de conformidad en material ambiental. La etiqueta ecológica comunitaria
  - 1.- Política integrada de productos
  - 2.- Ecoetiquetado
  - 3.- Regulaciones y normas a considerar
  - 4.- Objetivos del ecoetiquetado
  - 5.- Tipos de ecoetiquetado
  - 6.- Implicaciones jurídicas de un sistema de etiquetado ambiental

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. PARTICIPACIÓN Y ACCESO A LA INFORMACIÓN DE LOS CIUDADANOS PARA LA PROTECCIÓN AMBIENTAL**

- 1.Participación de los ciudadanos para la defensa del medio ambiente
  - 1.- La iniciativa legislativa popular
  - 2.- Acceso a la información
- 2.La gestión de las ONG: regulación jurídica
  - 1.- Estructura corporativa
  - 2.- Organizaciones ambientales
- 3.Responsabilidad por daños ambientales
  - 1.- Sujeto responsable
  - 2.- Base de la responsabilidad del dañador
  - 3.- Determinación de los daños indemnizables
  - 4.- Los sujetos de derecho a la indemnización
  - 5.- El derecho de seguros y los daños medioambientales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. DELITOS MEDIOAMBIENTALES**

- 1.Principios en materia medioambiental
  - 1.- Principios ambientales comunes
  - 2.- Principios ambientales estrictamente jurídicos
- 2.Tipos de sanciones administrativas en la protección medioambiental
- 3.Protección penal de los ilícitos ambientales
  - 1.- El delito ecológico
  - 2.- Responsabilidad penal de las personas jurídicas
  - 3.- El delito relativo a la gestión de residuos
  - 4.- El delito cometido por autoridad o funcionario público
  - 5.- Daños a espacios naturales protegidos
  - 6.- El delito contra la flora
  - 7.- El delito contra el equilibrio biológico
  - 8.- El delito contra la fauna
  - 9.- El delito contra incendios

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. INSTRUMENTOS JURÍDICOS PARA REDUCIR EL CAMBIO CLIMÁTICO**

- 1.Respuesta jurídica al cambio climático
  - 1.- Introducción al cambio climático
  - 2.- Iniciativas internacionales
  - 3.- Legislación ambiental en el mundo
- 2.España ante el cambio climático
  - 1.- Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático
  - 2.- Legislación ante el cambio climático

## **PARTE 2. PUESTA EN MARCHA DE SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (SGA)**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DE LAS FASES RELATIVAS A LA DEFINICIÓN DE LA ESTRUCTURA DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (SGA)**

- 1.Definición del alcance del sistema de gestión ambiental en la organización
- 2.Diagnóstico inicial sobre aspectos ambientales aplicables a la organización
- 3.Metodología de identificación y puntualización de requisitos legales y otros requisitos aplicables a la organización
- 4.Evaluación del cumplimiento legal
- 5.Plan de implantación del SGA
- 6.Diseño y elaboración de la documentación asociada al SGA

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUESTA EN MARCHA DE LOS PROCEDIMIENTOS APROBADOS POR LA ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.**

- 1.Elaboración de los documentos del sistema de gestión ambiental.
- 2.Implementación de los procesos y procedimientos aprobados por la organización.
- 3.Control del proceso operacional en condiciones normales.
- 4.Identificación, objetivos e indicadores de las actividades sometidas a control operacional
- 5.Control de los dispositivos de seguimiento y medición.
- 6.Actuaciones ante desviaciones y mejora continua.
- 7.Definición y comunicación de requisitos ambientales aplicables a agentes externos a la organización teniendo en cuenta la tipología.
- 8.Elaboración de informes: entradas a la revisión por la dirección.
- 9.Revisión por la dirección.
- 10.Contenido de la Declaración ambiental.

## **PARTE 3. REALIZACIÓN DE AUDITORÍAS E INSPECCIONES AMBIENTALES, CONTROL DE LAS DESVIACIONES DEL SGA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. AUDITORÍAS E INSPECCIONES VINCULADAS A UN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (SGA).**

- 1.Inspecciones y auditorías ambientales legales
- 2.Auditorías voluntarias
- 3.Capacitación del auditor interno y externo
- 4.Metodología de auditoría interna
- 5.Metodología de auditoría externa: certificación y verificación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL Y CORRECCIÓN DE DESVIACIONES EN LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (SGA)**

- 1.Definición de no conformidad, acción correctiva y preventiva
- 2.Criterios de identificación de no conformidades
- 3.Criterios de identificación de mejoras
- 4.Seguimiento y resolución de No Conformidades

5. Gestión de acciones correctivas y preventivas
6. Informe final

## **PARTE 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS AMBIENTALES**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS AMBIENTALES.**

1. Clasificación de accidente e incidente según.
2. Documentación, registro y procesamiento de accidentes e incidentes, que se puedan producir en una organización a partir de información.
3. Tipología y análisis de riesgos ambientales atendiendo al origen, significancia, reversibilidad, entre otros.
4. Identificación de riesgos ambientales.
5. Responsabilidad civil, penal y administrativa de la organización:
6. Responsabilidad social atendiendo a situaciones de emergencia.
7. Normativa protección civil para el control y planificación ante el riesgo de accidentes graves.
8. Normativa para el control de riesgos inherentes a los accidentes graves.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO DE PLANES DE EMERGENCIA AMBIENTALES.**

1. Evaluación de riesgos ambientales.
2. Principio de precaución y prevención.
3. Estudios de siniestralidad ambiental.
4. Evaluación de los posibles daños para el entorno humano, natural y socioeconómico.
5. Diseño y puesta en marcha de planes de sistemas de gestión preventivos, según la tipología de organización.
6. Diseño de planes de emergencia ambientales, según la tipología de organización.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE SIMULACROS DE EMERGENCIAS AMBIENTALES.**

1. Propuesta de planes de emergencia.
2. Preparación de simulacros de emergencia.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SIMULACIÓN DEL PLAN DE EMERGENCIA AMBIENTAL.**

1. Gestión e implantación de simulacros de emergencia.
2. Registro de los resultados del simulacro del plan de emergencia ambiental.
3. Evaluación de los resultados del simulacro. Redacción del informe.
4. Propuesta de medidas correctivas de las desviaciones y replanteamientos de mejoras al sistema.

## **PARTE 5. NORMATIVA Y POLÍTICA INTERNA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA ORGANIZACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DEL MARCO LEGISLATIVO AMBIENTAL.**

1. Marco legislativo.
2. Política Ambiental Internacional.
3. Legislación Marco Internacional.
4. Política Ambiental de la Unión Europea.
5. Marco Legislativo del Medio Ambiente en la Unión Europea.
6. Política Ambiental del Estado Español.
7. Marco Legislativo del Medio Ambiente en el Estado Español.
8. Regulación Legal y Competencias.
9. Responsabilidad Ambiental.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE LA NORMATIVA DE LAS ENTIDADES REGULADORAS DE GESTIÓN AMBIENTAL.**

1. Análisis de la norma. Elaboración, revisión. Obligatoriedad.
2. Beneficios de normas.
3. Entidades reguladoras.
4. Fuentes de identificación y localización de normas.
5. Diferenciación de los tipos de normas ambientales.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ARCHIVO RELACIONADO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN**

#### **AMBIENTAL.**

1. Técnicas de archivo.
2. Herramientas informáticas de gestión, distribución y archivo de la legislación y normativa aplicable a la organización.
3. Gestión y archivo de la documentación legal y normativa aplicable a la organización.
4. Procedimiento de Identificación de aspectos legales y normativos aplicables a la organización.
5. Elaboración del informe de evaluación del cumplimiento legal y normativo en la organización.
6. Revisión y actualización de legislación, normativa y aspectos aplicables a la organización.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE INFORMES Y DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN**

##### **AMBIENTAL.**

1. Declaraciones obligatorias legales en la organización.
2. Informes internos del sistema de gestión ambiental.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL EN LA ORGANIZACIÓN.**

1. Determinación de las necesidades de documentación en la organización.
2. Diagnóstico de la situación de la documentación en la organización.
3. Diseño del sistema documental.
4. Implantación del sistema documental.
5. Mantenimiento y mejora del sistema documental.

## **PARTE 6. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
3. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o APPCC.
9. Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.
10. Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
11. Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA.**

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.
4. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
5. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.**

1. Agentes y factores de impacto.
2. Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y

envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.

3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.

4. Otras técnicas de prevención o protección.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.**

1. Compras y aprovisionamiento.

2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

3. Limpieza, lavandería y lencería.

4. Recepción y administración.

5. Mantenimiento.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.**

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

2. Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.**

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.

2. Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

## **PARTE 7. GESTIÓN Y AUDITORÍA MEDIOAMBIENTAL**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL MEDIO AMBIENTE**

1. Conceptos básicos

2. El hombre y el medio ambiente

3. La contaminación

4. Los vertidos

5. La reutilización

6. El desarrollo sostenible

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN MEDIOAMBIENTAL**

1. Estructura de la legislación ambiental

2. Obligaciones principales, infracciones y sanciones

3. Responsabilidades administrativas, civiles y penales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA SENSIBILIZACIÓN AMBIENTAL. PARTES IMPLICADAS**

1. La actuación de la administración

2. La respuesta de la sociedad

3. La aportación individual

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL**

1. Definición de gestión ambiental

2. Gestión ambiental verificada (EMAS)

3. Motivos para implantar un SGMA

4. Beneficios de la implantación de un SGMA

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL**

1. Importancia de la aplicación de un sistema de gestión medioambiental

2. Planificación de la implantación del sistema

3. Aspectos relevantes de la implantación

4. Verificación del proceso de implantación

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA AUDITORÍA DE UN SISTEMA DE GESTIÓN**

1. Características básicas de la auditoría

2. Tipos de auditorías
3. El comportamiento ético durante la auditoría

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. AUDITORÍAS MEDIOAMBIENTALES**

1. Introducción a la auditoría
2. Fases del desarrollo de una auditoría medioambiental

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. PARTES IMPLICADAS EN UNA AUDITORÍA DE SGM**

1. Auditor
2. Auditado

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONTROL Y CORRECCIÓN DE DESVIACIONES EN LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL**

1. Definición de no conformidad
2. Criterios de identificación de no conformidades
3. Criterios de identificación de mejoras
4. Seguimiento y resolución de no conformidades
5. Gestión de acciones correctivas y preventivas
6. Informe final

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. INFORMACIÓN Y DIFUSIÓN AMBIENTAL**

1. Derecho a la información ambiental
2. Finalidad de la difusión ambiental
3. Características y diferencias entre difusión y comunicación
4. Sistemas de información y difusión