



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Titulación Múltiple: - Titulación de Master en Certificación ISO 14001 en Hostelería y Turismo con 1500 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Derecho Ambiental con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

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

NOMBRE ALUMNO/A

Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER

La Dirección Académica







Con Sello de Control de Calidad del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Plan: Resolución 1005)

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.

Objetivos

Los objetivos que se pretenden alcanzar en el Master en Certificación ISO 14001 en Hostelería y Turismo son los siguientes: - 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

A quién va dirigido

Este Master en Certificación ISO 14001 en Hostelería y Turismo está dirigido a todos aquellos profesionales del sector de la hostelería que deseen adquirir conocimientos sobre la gestión ambiental en este entorno.

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

Tras finalizar tu formación en el presente curso, habrás adquirido las competencias profesionales que aumentarán tus oportunidades laborales en Hostelería y Gestión ambiental.

TEMARIO

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

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group