



Gestión medioambiental en restauración

Sku: CT0409

Horas: 19

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Aspectos medioambientales. 1.1. Estudio previo de impacto medioambiental del establecimiento en el entorno. 1.2. Análisis del tipo, estado y utilización de instalaciones, equipos o elementos que puedan afectar. 1.3. Productos o materias primas que nos son recomendables. 1.4. Selección de basuras para su reciclaje. 1.5. Control de consumos de agua, electricidad y combustibles. 1.6. Control de las grasas y aceites utilizados. 1.7. Utilización de materias primas, productos o elementos que puedan afectar al medioambiente. 1.8. La Norma ISO 14001 para la implantación de Sistemas de Gestión Medioambiental y el Reglamento EMAS. 2. Sistemas de gestión medioambiental. 2.1. Política, objetivos y programa medioambientales. 2.2. Organización y personal. 3. Efectos medioambientales. 3.1. Emisiones controladas e incontroladas hacia la atmósfera. 3.2. Vertidos controlados e incontrolados en las aguas. 3.3. Residuos sólidos. 3.4. Contaminación del suelo. 3.5. Utilización del suelo, el agua, los combustibles y la energía. 3.6. Emisión de energía térmica, ruidos, olores, polvo. 3.7. Repercusiones en sectores concretos. 4. Control operativo. 4.1. Instrucciones de trabajo documentadas que definan el modo de llevar a cabo la actividad. 4.2. Procedimientos relacionados con las actividades de compra. 4.3. Verificación y control de las características importantes del proceso. 4.4. Aprobación de los procesos y equipos previstos. 4.5. Criterios de resultados. 5. Registros de documentación sobre gestión medioambiental. 5.1. Cotejar la política, objetivos y el programa. 5.2. Documentar las funciones y responsabilidades. 5.3. Describir las interacciones de los elementos del sistema. 5.4. Auditoría medioambientales. 5.5. La conformidad de las actividades de gestión medioambiental. 5.6. La eficacia del sistema de gestión. 6. Incumplimiento y medidas correctivas. 6.1. Determinar el motivo. 6.2. Elaborar un plan de actuación. 6.3. Tomar medidas preventivas. 6.4. Aplicar controles para garantizar la eficacia de las medidas. 6.5. Registrar todo cambio de las acciones correctivas.