



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Master en Turismo Rural + Titulación Universitaria



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



## Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

# Master en Turismo Rural + Titulación Universitaria



DURACIÓN:

725 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

1.495 €

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.



CRÉDITOS:

5,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



## Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Alojamiento Rural con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Propia Universitaria en Ecoturismo con 5 Créditos Universitarios ECTS

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, 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 (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).







## Master en Turismo Rural + Titulación Universitaria **Ver Curso**

- Aplicar técnicas comerciales, de promoción de ventas y de negociación, adecuadas a los alojamientos rurales, estimando su importancia para el logro de los objetivos empresariales.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos que pueden ser necesarios para la promoción y comercialización de los alojamientos rurales.
- Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- Estimar posibles precios de ofertas de alojamiento y gastronómicas propias de alojamientos rurales, de acuerdo con planes de negocio.
- Definir proyectos de viabilidad sencillos para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas de alojamiento rural, utilizando los canales de información correspondientes.
- Verificar y asegurar el estado y condiciones de uso de los equipos, máquinas y útiles que conforman las dotaciones básicas de establecimientos de alojamiento rural, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

## **A quién va dirigido**

El Master en Turismo Rural está dirigido a todos aquellos profesionales del sector que deseen seguir formándose en la materia, así como a personas interesadas en formar parte del sector de los alojamientos rurales.

## **Para qué te prepara**

Este Master en Turismo Rural le prepara para desenvolverse de manera profesional en el sector de la hostelería especializándose en la gestión del alojamiento rural y todos los factores que lo engloban.

## **Salidas Laborales**

Hostelería / Alojamientos rurales.

## **Formas de Pago**

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que  
hay disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



## Reinventamos la Formación Online



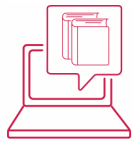
### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.





### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

# PARTE 1. PROYECTO DE IMPLANTACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 1: EL SECTOR TURÍSTICO, EL TURISMO RURAL Y EL ALOJAMIENTO RURAL.

- 1.El sector turístico
- 2.El turismo rural
- 3.El alojamiento rural
- 4.Tipos jurídicos de empresa, empresario y establecimiento mercantil
- 5.Materias que suelen necesitar asesoramiento y asesores

### UNIDAD DIDÁCTICA 2: PUESTA EN MARCHA DE UN ALOJAMIENTO RURAL.

- 1.Estudio de viabilidad
- 2.Las ideas de negocio
- 3.Elección de la mejor idea de negocio Cuadro de análisis DAFO: Utilidad, Estructura, elaboración e interpretación
- 4.Normativa y trámites necesarios para la puesta en marcha de un alojamiento rural
- 5.Condiciones físico-territoriales que pueden influir en el atractivo y/o la fragilidad del lugar en donde se pretende implantar el alojamiento rural
- 6.Medidas que favorecen la integración del alojamiento rural en un entorno natural durante la fase de construcción y/o explotación
- 7.Condicionantes que pueden hacer más atractiva la oferta del alojamiento rural

### UNIDAD DIDÁCTICA 3: REHABILITACIÓN, RESTAURACIÓN Y DECORACIÓN INICIAL DEL ALOJAMIENTO RURAL.

- 1.Rehabilitación arquitectónica

2. Restauración arquitectónica
3. Decoración inicial

## PARTE 2. APROVISIONAMIENTO, CONTROL DE COSTES Y GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPRA, APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES EN ALOJAMIENTOS RURALES

1. Compra y aprovisionamiento
2. Control de Consumos y costes
3. Gastos relacionados con las materias primas y las preparaciones culinarias

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN ECONÓMICA Y ADMINISTRATIVA DE LA ACTIVIDAD DE ALOJAMIENTO RURAL

1. Gestión de la producción de los servicios
2. Control, fomento y desarrollo de los servicios ofrecidos
3. Desarrollo de nuevos productos
4. Opciones para influir en el precio de los recursos

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE ALMACÉN

1. Sistema de recuento físico de existencias
2. Stock mínimo
3. Stock Máximo
4. Adecuación de los niveles de stock al Plan de Operaciones y Previsiones de actividad
5. Valoración económica de las existencias

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN FINANCIERA Y FISCAL

1. El equilibrio entre los gastos y los ingresos
2. El control del endeudamiento con terceros, y en especial con las entidades financieras
3. El control de los gastos financieros (negociación de préstamos)
4. La optimización de ingresos financieros, derivados de inversiones
5. La actualización y veracidad del registro contable de la actividad que se realiza
6. Los Balances de situación (activo que se tiene y lo que se debe)
7. Tributos, tasas e impuestos que se deben de pagar a las diferentes Administraciones Públicas

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTIMACIÓN DE OFERTAS DE ALOJAMIENTO Y GASTRONÓMICAS PROPIAS DE ALOJAMIENTOS RURALES

1. Ofertas de alojamiento
2. Ofertas gastronómicas

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. APLICACIONES INFORMÁTICAS PARA LA GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

1. Elección y adquisición de elementos informáticos
2. Adquisición del equipo informático

3. Elección de programas de gestión necesarios
4. Adquisición legal de los programas
5. Programas específicos para la gestión administrativa contable del alojamiento rural

## PARTE 3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS RURALES

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES, HABITACIONES Y DEMÁS DEPENDENCIAS.

1. Dependencias del alojamiento rural
2. Instalaciones

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE INSTALACIONES, HABITACIONES Y DEMÁS DEPENDENCIAS PROPIAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO RURAL.

1. Descripción y aplicaciones
2. Medios de trabajo
3. Productos utilizados en la limpieza:

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE LIMPIEZA DE MOBILIARIO Y DECORACIÓN PROPIOS DE ALOJAMIENTOS SITUADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

1. Técnicas de limpieza del Mobiliario
2. Técnicas de limpieza de elementos decorativos

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA DE PRODUCTOS TEXTILES.

1. Interpretación de etiquetas
2. Clasificación y descripción de los textiles
3. Productos utilizados
4. Clasificación para el lavado y planchado
5. Lavado, limpieza y secado
6. Planchado de ropa

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN INTERNA DE ROPA

1. Almacenamiento
2. Distribución interna de ropa

## PARTE 4. RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA HOSTELERÍA Y TURISMO.

1. La comunicación óptima en la atención al cliente
2. Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más habituales

- 3.Resolución de problemas de comunicación
- 4.Análisis de características de la comunicación telefónica y telemática

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

- 1.Departamento de recepción
- 2.Prestación de servicios de recepción

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESERVAS EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

- 1.Aspectos generales:
- 2.Técnicas de venta en las reservas

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN.

- 1.Circuitos internos
- 2.Circuitos externos
- 3.Documentación derivada de las operaciones realizadas en recepción

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO.

- 1.Medios de pago y sus formas de aplicación
- 2.Operaciones de facturación y cobro de servicios a clientes (tanto contado como crédito) por procedimientos manuales e informatizados
- 3.Cierre diario

## PARTE 5. 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 6. PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL**

# ALOJAMIENTO RURAL

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN COMERCIAL

1. Criterios básicos para una buena gestión comercial
2. Gestión de políticas comerciales

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMERCIALIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO RURAL

1. La oferta turística como servicio
2. El Plan de Mercadotecnia (Marketing)
3. La mercadotecnia mixta o conjunta (Marketing mix)
4. Comunicación y divulgación de la oferta del servicio

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES INFORMÁTICAS EN LA PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

1. Medios de información y difusión
2. Contenidos de las páginas Web del alojamiento rural

# PARTE 7. ECOTURISMO

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN E HISTORIA DEL ECOTURISMO

1. Pequeña evolución del turismo nacional
  - 1.- Algunos tipos de turismo actuales
2. Ecoturismo evolución breve en el tiempo pero creciente en magnitud

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTO DE ECOTURISMO

1. Impactos producidos por el turismo
2. Ecoturismo en el sector turístico
3. Papel del ecoturismo en el turismo sostenible
4. Principios del ecoturismo
  - 1.- Conservación de los recursos y ecosistemas
  - 2.- Integración de las comunidades

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. LUGARES DONDE SE DESARROLLA

1. Dónde se puede hacer ecoturismo
2. Viaje de ecogastronomía o enoturismo
3. Algunos lugares del mundo que resaltar...
4. Ecoturismo en España

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACTIVIDADES DEL ECOTURISMO

1. ¿Es tan primoroso el ecoturismo o por el contrario se mixtifica?
2. Actividades en el ecoturismo
3. Actores del ecoturismo
  - 1.- Sujetos clave en la toma de decisiones
  - 2.- Sujetos de apoyo

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLAN PARA EL MANEJO DEL ECOTURISMO

1. Planificación y manejo del ecoturismo
2. Plan para el Manejo del Ecoturismo
  - 1.- Requisitos y financiación
3. Diagnóstico completo del lugar
  - 1.- Cuestiones del diagnóstico
  - 2.- Obtención de la información
  - 3.- Organización y formalización del diagnóstico
4. Análisis de datos y preparación del PME
  - 1.- Análisis de datos
  - 2.- Preparación del plan

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. DESARROLLO RURAL**

1. Medio Rural
2. Desarrollo Rural
  - 1.- Década de los cincuenta y sesenta
  - 2.- Década de los setenta
  - 3.- Década de los ochenta
  - 4.- Década de los noventa
  - 5.- Desarrollo Rural en la sociedad actual
3. Agente de Desarrollo Rurales
  - 1.- Capacidades de los Agentes de Desarrollo Rural

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMATIVA DE LA UE DE AYUDA AL DESARROLLO**

1. Normativa de ayuda al desarrollo rural
  - 1.- Finalidad y conceptos
2. Programación
  - 1.- Contenido de la programación
  - 2.- Preparación, aprobación y modificación de los programas de desarrollo rural
3. Ayuda al desarrollo rural
  - 1.- Medidas
  - 2.- Disposiciones comunes a varias medidas
  - 3.- Asistencia técnica y creación de redes

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. TURISMO RURAL**

1. Evolución del turismo rural
2. Concepto de turismo rural
3. Modelos de turismo en el medio rural
  - 1.- Modelos de turismo en la naturaleza
  - 2.- Características de los tipos de turistas de naturaleza
4. Turismo rural como producto
  - 1.- Los productos de turismo rural
  - 2.- Recursos turísticos

5.El entorno

- 1.- Elementos del entorno rural

6.Estrategias de marketing para el turismo rural

- 1.- Tipos de publicidad utilizados en el turismo rural

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL**

1.Crisis ambiental

2.Algunas consecuencias del cambio climático

3.Conceptos y términos básicos

- 1.- Efecto invernadero
- 2.- Degradación Ambiental
- 3.- Hacia un desarrollo sostenible

4.Turismo, medio ambiente y legislación Nacional

- 1.- Legislación nacional de interés

5.La sociedad y el medio ambiente

- 1.- Los medios de comunicación
- 2.- Educación ambiental
- 3.- Voluntariado ambiental

- 4.- Buenas prácticas ambientales en la actividad profesional objeto de formación

**UNIDAD DIDÁCTICA 10. EDUCACIÓN E INFORMACIÓN AMBIENTAL**

1.¿Por qué es importante la participación pública?

- 1.- ¿Cómo se regula?
- 2.- Cómo se puede realizar la participación publica
- 3.- Problemas de participación y medición de conflictos
- 4.- Herramientas de participación

2.Educación ambiental

- 1.- El libro blanco de la educación ambiental en España en pocas palabras
- 2.- Ecocampus
- 3.- El Uso público

3.Programas de educación ambiental

- 1.- Programas internacionales
- 2.- Programas de ámbito estatal
- 3.- Programas en comunidades autónomas

**UNIDAD DIDÁCTICA 11. ACERCAMIENTO AL CONCEPTO DE AGROTURISMO**

1.Agroturismo

2.Oferta, demanda, cliente...

- 1.- Conservación de los recursos

3.Participación del agroturismo en la educación ambiental

**UNIDAD DIDÁCTICA 12. AGROTURISMO Y SUS PRINCIPALES ACTIVIDADES**

1.Aspectos subjetivos del agroturismo

- 2.Principales actividades del agroturismo
  - 1.- Actividades con animales
  - 2.- Actividades en huertas y jardines
  - 3.- Actividades con productos del bosque y de la tierra
  - 4.- Elaboración de productos caseros
  - 5.- Otras actividades
  - 6.- Evaluación de las actividades

### UNIDAD DIDÁCTICA 13. PROGRAMA DE LA TRIPLE R PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS

- 1.Obsolescencia y la triple R
- 2.Reducción
- 3.Reutilización
  - 1.- La bolsa de subproductos
  - 2.- Compostaje
- 4.Reciclaje
- 5.La recogida selectiva
  - 1.- Vidrio
  - 2.- Papel y Cartón
  - 3.- Plásticos
  - 4.- Pilas
  - 5.- Materiales Textiles
  - 6.- Medicamentos
  - 7.- Aceites
  - 8.- Radiografías
  - 9.- Metales
- 6.Las plantas de recuperación de residuos sólidos urbanos

### UNIDAD DIDÁCTICA 14. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS

- 1.Riesgos Naturales
  - 1.- Definiciones y cálculo de riesgo total
  - 2.- Gestión y análisis del riesgo
- 2.Accidente e incidente dos conceptos diferentes
  - 1.- Tipología de la organización
  - 2.- Causas externas o internas
  - 3.- Auditoría ambiental