

Máster en Turismo Rural + Titulación Universitaria



ÍNDICE

1 | Somos Educa
Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por las
que elegir Educa
Business School

7 | Programa
Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

18

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

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH 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. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



BY EDUCA EDTECH

Educa Business School 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



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.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Máster en Turismo Rural + Titulación Universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Alojamiento Rural con 1500 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 Fundamentos de Ecoturismo con 125 horas y 5 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.



EDUCA BUSINESS SCHOOL

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 Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

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

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el aval de la Comisión, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (Plan Propio de Grado)



Descripción

Ese Master en Turismo Rural le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que para el área de Hostelería y Turismo es muy importante profundizar y adquirir los conocimientos de Promoción y Comercialización del Alojamiento Rural. Además con este Master en Turismo Rural podrá conocer las técnicas de recepción, mantenimiento y los procesos de seguridad y protección ambiental en este entorno.

Objetivos

- 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.

Para qué te prepara

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.

A quién va dirigido

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.

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 pública
 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

