



ESIBE ESCUELA
IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



FORMACIÓN
ONLINE

Máster en Gestión y Comercialización de
Alojamientos Rurales + Titulación
Universitaria



ESIBE Formación Online



ESIBE se basa en una
metodología
completamente a la
vanguardia educativa

SOBRE ESIBE

ESIBE nace del afán por crear un punto de encuentro entre Europa, en concreto, España y Latinoamérica.

A raíz de este reto, desarrollamos una nueva oferta formativa, marcada por una metodología en línea y unos contenidos de gran calidad que te permitirán obtener los conocimientos que necesitas para especializarte en tu campo.

Además, hemos diseñado para ti un campus con la última tecnología en sistemas e-Learning que recoge todos los materiales que te serán útiles en tu adquisición de nuevas ideas.

Las Titulaciones acreditadas por ESIBE 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).

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 y, con la garantía de aprender las habilidades y herramientas realmente demandados en el mercado laboral.

Nuestro centro forma parte del grupo educativo Euroinnova, líder en el sector de formación gracias a su contenido de calidad e innovadora metodología con 20 años de trayectoria. ESIBE cuenta con el respaldo de INESEM, reconocida escuela de negocios online y, Euroinnova, centro formativo con más de 300.000 alumnos de los cinco continentes. Además, ESIBE imparte formaciones avaladas por Universidades de prestigio internacional como Universidad Nebrija, Universidad Europea Miguel de Cervantes o Universidad E-Campus.

No somos solo una escuela, somos el lugar ideal donde formarte.

Máster en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales + Titulación Universitaria



DURACIÓN:

725 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

A consultar

(Sujeto a política de becas)



CRÉDITOS:

5 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

ESIBE

Escuela Iberoamericana de Postgrado



ESIBE

ESCUELA
IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO



Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales con 600 horas expedida por Escuela Iberoamericana de Postgrado - ESIBE - Titulación Propia Universitaria en Ecoturismo con 5 Créditos Universitarios ECTS

Una vez finalizada la formación, el alumnado recibirá por parte de ESIBE vía correo postal, la titulación que acredita haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, su duración, el nombre y DNI, el nivel de aprovechamiento que acredita la superación de las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de las instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO)



Descripción

Si tiene interés en el sector de la hostelería y turismo y quiere especializarse en las funciones relacionadas con la gestión de alojamientos rurales este es su momento, con el Master en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales podrá adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar esta labor de la mejor manera posible.

Objetivos

- Valorar la posibilidad de implantación de un pequeño establecimiento de alojamiento rural, estimando la potencialidad del proyecto de acuerdo con los medios disponibles y el volumen de negocio previsto.
- Realizar los trámites para la puesta en marcha del proyecto empresarial de explotación del alojamiento rural como alojamiento turístico, cumpliendo las formalidades administrativas para la creación del establecimiento.
- Participar en la elaboración del proyecto de diseño, restauración y decoración del alojamiento rural para su adaptación como alojamiento turístico.
- Definir los procesos de gestión de cobros y facturación de servicios habituales en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales, aplicando los procedimientos y operaciones idóneos para su realización.
- Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente de uso común en alojamientos propios del entorno rural y/o natural, a fin de satisfacer sus expectativas y materializar futuras estancias.
- Definir ofertas gastronómicas sencillas propias de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales
- Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo variedades, cualidades y peculiaridades e identificando los factores culinarios que se deben tener en cuenta en el proceso de elaboración o conservación
- Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo

A quién va dirigido

Este Master en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y el turismo, concretamente en alojamiento rural, dentro del área profesional del agroturismo, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la gestión de alojamientos rurales.

Para qué te prepara

El Master en Gestión y Comercialización de Alojamientos Rurales le prepara para conocer a fondo las funciones relacionadas con la gestión de alojamientos rurales, aprendiendo los procesos de promoción y atención al cliente en el sector.

Salidas Laborales

Hostelería / Turismo / Alojamientos rurales.

Materiales Didácticos

El alumn@ recibe un email con las Claves de Acceso al CAMPUS VIRTUAL en el que va a poder acceder a todo el contenido didáctico, así como las evaluaciones, vídeos explicativos, etc. así como a contactar con el tutor en línea quien le va a ir resolviendo cualquier consulta o duda que le vaya surgiendo tanto por email, chat, foros, telefono, etc.

Formas de Pago

- Tarjeta,
- Paypal

Otros: Otras formas de pago adaptadas a cada país a través de la plataforma de pago Ebanx.

Llama al teléfono

[\(+34\) 958 99 19 19](tel:+34958991919) e

infórmate de los pagos a

plazos sin intereses que hay

disponibles



Financiación

En ESIBE, tu aprendizaje es lo más importante. Por eso, hemos desarrollado contenidos, así como una plataforma innovadora en sistemas e-Learning con la que trabajarás para adquirir tus nuevos conocimientos con el respaldo de nuestro claustro especializado en la materia. Te proporcionamos nociones imprescindibles para el desarrollo de la actividad de tu ámbito.

Nuestro objetivo es convertirte en un profesional altamente cualificado, capaz de desempeñar las tareas propias de un puesto de responsabilidad en el sector.

Nuestra Metodología

En ESIBE, tu aprendizaje es lo más importante. Por eso, hemos desarrollado contenidos, así como una plataforma innovadora en sistemas e-Learning con la que trabajarás para adquirir tus nuevos conocimientos con el respaldo de nuestro claustro especializado en la materia. Te proporcionamos nociones imprescindibles para el desarrollo de la actividad de tu ámbito. Nuestro objetivo es convertirte en un profesional altamente cualificado, capaz de desempeñar las tareas propias de un puesto de responsabilidad en el sector.



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.



Por qué estudiar en ESIBE



Formación en Línea

Organiza tu propio tiempo.



Apostilla de la Haya

Certifica tu titulación en países extranjeros.



Calidad Europea

Formación especializada.



Contenido Actualizado

Revisamos de forma continua nuestro temario.



Campus Virtual

Plataforma con los últimos desarrollos del sector



Amplia Oferta Formativa

Encuentra la formación que se adapta a ti.

Valores ESIBE



Compromiso

En ESIBE, nuestros alumnos son lo más importante y, desde que comiences tu formación con nosotros estaremos a tu lado para lograr tu máximo desarrollo profesional y personal.



Excelencia

Nuestros contenidos son de máxima calidad, ofreciéndote una oportunidad única de formación y crecimiento que te llevará a alcanzar puestos de gran responsabilidad en tu sector.



Unidad

Juntos, somos mucho más fuertes. Detrás de ESIBE hay un equipo multidisciplinar que suma sus fuerzas para conseguir sinergias que beneficien de forma directa a nuestros alumnos.



Adaptabilidad

Queremos facilitarte tu aprendizaje, por esto, tú marcarás tu propio ritmo.



Innovación

ESIBE se sustenta en una cultura con un carácter innovador diferenciado, promoviendo el desarrollo y uso de nuevas tecnologías para el estudio y aprendizaje.



Flexibilidad

Tú tiempo es valioso para nosotros y, con el fin de que puedas compaginar tu formación, te proporcionamos la flexibilidad que necesitas, pudiendo realizar tu formación en cualquier momento del día.

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.Condicionantes 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 de:
2. Control de Consumos y costes de:
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 DEL 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.Adquisición legal de los programas.
- 4.Programas específicos para la gestión administrativa contable del alojamiento rural.

PARTE 3. 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 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. GESTIÓN GASTRONÓMICA EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS

1. Definición
2. Clases y tipos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
3. Planificación y diseño de ofertas:
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS CULINARIAS ELEMENTALES

1. Fondos, bases, y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
2. Técnicas de cocinados de hortalizas
3. Técnicas de cocinados de legumbres secas

4. Técnicas de cocinados de pasta y arroz
5. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos
6. Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionadas con carnes, aves y caza
7. Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos
8. Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE COMIDAS

1. Platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
2. Platos a base de pescados, crustáceos y moluscos
3. Platos a base de carnes, aves, caza y despojos
4. Repostería y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN DE DESAYUNOS

1. Tipos de café y formas de preparación
2. La leche y sus derivados
3. Tipos de infusiones y formas de preparación
4. Los edulcorantes
5. Frutas Formas de presentación
6. Tipos de zumos
7. Tipos de pan y formas de presentación
8. La repostería
9. Los aceites y mantequillas o margarinas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EQUIPOS, MÁQUINAS Y ÚTILES

1. Utilizados en la preelaboración de vegetales y setas
2. Utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos
3. Utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
4. Utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE ALIMENTOS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

1. Regeneración y conservación
2. Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales
3. Tipos de presentación

PARTE 6. ECOTURISMO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN E HISTORIA DEL ECOTURISMO

1. Pequeña evolución del turismo nacional
 - 1.- Algunos tipos de turismos 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