

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL SECTOR HOSTELERÍA (online)

A QUIÉN VA DESTINADO a todos aquellos trabajadores que realizan tareas propias del sector hostelería y restauración que deseen recibir formación e información sobre la forma correcta de actuar, tanto si carecen de conocimientos previos en prevención, como si desean reforzar y profundizar en aspectos específicos.

PARA QUÉ CAPACITA para llevar a cabo las responsabilidades profesionales de nivel básico en prevención de riesgos laborales, saber trabajar con seguridad y actuar correctamente en casos de emergencia.

DURACIÓN 30 horas (la **modalidad online** permite empezar cuando se acuerde y adaptar los horarios a las propias necesidades. Se avanza según cada ritmo de aprendizaje: revisar los temas y repetir los ejercicios tantas veces como quieras).

FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS (a determinar con cada empresa y/o participante).

PRECIO 225,00€ (bonificable 100%)¹

METODOLOGÍA

En este curso online se efectúa un seguimiento periódico del progreso, para ayudar a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Con ejercicios de autoevaluación, que permiten reforzar, tantas veces como se requiera, los conocimientos que ya disponen los profesionales.

A medida que se completan los ejercicios, el tutor informa del progreso, a través de mensajes en el campus virtual, para provocar una relación de confianza y proximidad. La comunicación puede realizarse por diferentes medios: red social del campus, e-mail, foro de dudas y por teléfono.

OBJETIVOS

- Prever los riesgos en el trabajo y determinar acciones preventivas elementales y/o de protección a la salud minimizando factores de riesgo.
- Establecer el marco conceptual y legislativo que rodea la prevención de riesgos laborales.
- Realizar evaluaciones elementales de riesgos y establecer medidas preventivas, así como participar en las acciones de emergencia y primeros auxilios.
- Detectar los principales riesgos inherentes al puesto de trabajo y adoptar las medidas preventivas elementales.
- Reconocer la forma de gestionar la prevención de riesgos laborales en la empresa, los principios que integran la acción preventiva y la organización de la prevención en la empresa, conociendo las diferentes instituciones y organismos, nacionales e internacionales, que intervienen en el ámbito de la prevención de riesgos.

CONTENIDOS

1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- El trabajo y la salud: riesgos profesionales. Factores de riesgo.
- Daños derivados del trabajo: los accidentes de trabajo, las enfermedades profesionales y otras patologías
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales

2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

- Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
- Riesgos ligados al medio-ambiente de trabajo
- La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
- Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual
- Planes de emergencia y evacuación
- Primeros auxilios
- El control de la salud de los trabajadores

3. RIESGOS ESPECÍFICOS Y SU PREVENCIÓN EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

- Riesgos laborales en hostelería
- Riesgos que originan accidentes frecuentes
- Exposición a contaminantes químicos
- Riesgos debidos a las condiciones de las instalaciones
- Medidas preventivas

4. ELEMENTOS BÁSICOS DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS

- La gestión de la prevención de riesgos laborales en la empresa
- El sistema de Prevención de Riesgos Laborales
- Modalidades de recursos humanos y materiales para el desarrollo de actividades preventivas
- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo

¹ Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. Le informamos del crédito disponible de su empresa.