Ficha de la Acción Formativa | Ref. **3750**

NIVEL BÁSICO EN PRL 30 HORAS HOSTELERÍA

ONLINE

Duración: 30 H	**Horas presenciales:** 0 H	**Horas online:** 30 H

Familia: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE
Área: GENERAL PRL

Dirigido a:
Trabajador@s, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.

Objetivos:
Adquisición de los conocimientos básicos en prevención de riesgos laborales, además de los conocimientos específicos para su correcta aplicación en el lugar de trabajo (HOSTELERÍA). Con ello, se llevará a cabo una actuación responsable en cuanto a la prevención y se adquirirán hábitos y métodos de trabajo destinados a prevenir los riesgos específicos de este trabajo.

Metodología:
Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumn@ interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.

Contenidos:
CAPÍTULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.
1.1. El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
1.2. Daños derivados de trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. otras patologías derivadas del trabajo.
1.3. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia.
1.4. La responsabilidad empresarial por incumplimiento de las medidas de seguridad y salud laboral.

¿ CAPÍTULO 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN
2.1 Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
2.2 Riesgos ligados al medio-ambiente del trabajo.
2.3 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
2.4 Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
2.5 Planes de emergencia y evacuación.
2.6 El control de la salud de los trabajadores.
¿ CAPÍTULO 3: RIESGOS ESPECÍFICOS Y SU PREVENCIÓN EN EL SECTOR HOSTELERÍA.
3.1 Riesgos específicos y su prevención en el Sector Hostelería Parte 1
3.2 Riesgos específicos y su prevención en el Sector Hostelería Parte 2
¿ CAPÍTULO 4. ELEMENTOS BÁSICOS DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS.
4.1 Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
4.2 Organización preventiva del trabajo:'rutinas' básicas.
4.3 Documentación: recogida, elaboración y archivo.
¿ CAPÍTULO 5 PRIMEROS AUXILIOS.
5.1 Procedimientos generales.