

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.