

Prevención de Riesgos Laborales en hostelería

Prevención de Riesgos Laborales en hostelería

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Objetivos:

© ICA FORMACION 2026

Objetivos generales

Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.

- Proporcionar a los trabajadores de hostelería los conceptos básicos relacionados con la prevención de riesgos laborales, así como el principal marco normativo de referencia, de manera que sean conscientes de los derechos y obligaciones que, como trabajadores, tienen dentro de la prevención de los riesgos laborales, y así, a su vez, mejorar su profesionalidad.
- Proporcionar a los trabajadores las herramientas necesarias para que puedan determinar los riesgos a los que están sometidos, así como las principales medidas preventivas a adoptar para minimizar sus efectos.
- Ergonómicos y psicosociales, presentes en el ámbito de la hostelería, así como las herramientas necesarias para su control.
- Capacitar a los trabajadores para actuar en casos de emergencia, tanto frente a situaciones de incendio, como ante la necesidad de efectuar primeros auxilios.
- Capacitar a los trabajadores para el desempeño de las funciones de nivel básico en materia de prevención de riesgos laborales dentro de las empresas dedicadas al sector de la hostelería.

Objetivos específicos

- Capacitar a los trabajadores para promover comportamientos seguros, y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, así como fomentar el interés y cooperación del resto de los compañeros en materia de prevención de riesgos.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para llevar a cabo las actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento de los lugares de trabajo, así como efectuar su seguimiento y control.
- Facilitar las herramientas necesarias para realizar las evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer las medidas preventivas pertinentes.

- Proporcionar los conocimientos necesarios para gestionar las primeras intervenciones en caso de emergencia y primeros auxilios.
- Proporcionar a los participantes los conocimientos oportunos para poder colaborar con los servicios de prevención de su empresa.

Metodología:

© ICA FORMACION 2026

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026



Programa del curso:

Tema 1. Introducción a los riesgos en el trabajo
1.1. Introducción
1.2. El trabajo y la salud
1.3. Los daños derivados del trabajo
1.4. Los costes de la siniestralidad laboral

Tema 2. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales
2.1. Introducción
2.2. Antecedentes normativos
2.3. Directivas europeas
2.4. Legislación nacional
2.5. Derechos y deberes básicos en materia de prevención de riesgos

Tema 3. Los riesgos relacionados con los espacios y equipos de trabajo
3.1. Introducción
3.2. Las condiciones de los locales de trabajo
3.3. Las condiciones de los equipos de trabajo: las máquinas
3.4. Las condiciones de las herramientas
3.5. La manipulación manual de cargas
3.6. El transporte de cargas
3.7. Las condiciones de almacenamiento

© ICA FORMACION 2026

3.8. El riesgo de incendio
3.9. El riesgo eléctrico

Tema 4. Los contaminantes ambientales presentes en el trabajo
4.1. Introducción
4.2. Los contaminantes químicos
4.3. Los contaminantes físicos
4.4. Los contaminantes biológicos
4.5. Métodos generales de protección contra los factores ambientales del trabajo

Tema 5. Los riesgos relacionados con la organización del trabajo
5.1. Introducción
5.2. La carga de trabajo
5.3. Los riesgos derivados de factores psicológicos y sociales

Tema 6. Las técnicas de control y protección de riesgos
6.1. Introducción
6.2. Las técnicas científicas de prevención de riesgos
6.3. Sistemas elementales de control y protección de riesgos
6.4. El control de la salud del trabajador

Tema 7. Los planes de emergencia y evacuación
7.1. Introducción
7.2. El plan de emergencia: definición y objetivos
7.3. Equipos de emergencia: composición y funciones
7.4. Fases de un plan de emergencia
7.5. El plan de autoprotección

Tema 8. La gestión de la prevención de riesgos en la empresa
8.1. Introducción
8.2. El sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales
8.3. Organización del trabajo preventivo: instrumentos y rutinas básicas
8.4. Modalidades para organizar la prevención en la empresa
8.5. Consulta y participación de los trabajadores en materia preventiva
8.6. Organismos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo

Tema 9. Los primeros auxilios en la empresa
9.1. Introducción
9.2. ¿En qué consisten los primeros auxilios?
9.3. Actuaciones a realizar ante un accidentado

© ICA FORMACION 2026

9.4. Formación y medios adecuados para realizar acciones de socorrismo laboral
9.5. Las técnicas de reanimación en caso de emergencias médicas

Tema 10. La prevención de riesgos específicos en la hostelería
10.1. El sector hostelero
10.2. Factores de riesgo
10.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector
10.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos: ayudante de cocina y camarero
10.5. Control de las medidas implantadas

© ICA FORMACION 2026