

NB 30 Horas On-Line Hostelería

La cultura preventiva es un pilar fundamental del entramado productivo y un eje transversal inherente a todos los sectores de actividad.

Velar por la seguridad y la higiene en el trabajo para proteger la salud de los trabajadores es una obligación recogida ampliamente en la normativa estatal y comunitaria. En este marco la responsabilidad individual y colectiva de empresarios y trabajadores se define en una serie de acciones recogidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y en el cual se establecen las funciones que han de seguirse en la empresa para asegurar el cumplimiento de estos deberes.



La formación es la herramienta necesaria para desarrollar las capacidades y aptitudes necesarias para la evaluación de los riesgos y el desarrollo de la actividad preventiva que la Ley exige a todas las empresas.

Dirigido a:

Para todo el personal que sea miembro del Comité de Seguridad y Salud, y todo el personal que gestione la Prevención de Riesgos Laborales. Especialmente enfocado a los riesgos derivados del trabajo en Hostelería.

Modalidad y Duración:

Esta acción formativa se realiza en modalidad Teleformación.

Al matricularse en el curso Previs gestiona la inscripción de una plataforma virtual. El alumno recibirá un mail con Usuario y Contraseña para el acceso a la misma, y las indicaciones para poder desarrollar el curso.



<http://formaciononline.previs.es/>

Objetivos:

Conocer las actuaciones preventivas básicas a llevar a cabo en la empresa.

Saber realizar evaluaciones elementales de riesgos y establecer las medidas preventivas adecuadas.

Colaborar y cooperar con los servicios de prevención en la evaluación y el control de los riesgos generales y específicos de la empresa.

Aplicar las actuaciones necesarias en caso de emergencia y primeros auxilios gestionando las primeras intervenciones al efecto.

Fomentar la responsabilidad individual y colectiva en la aplicación de la cultura preventiva de la empresa haciendo extensivo el conocimiento de las medidas preventivas al personal y promoviendo actuaciones seguras.

Contenidos:

Módulo 1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

Módulo 2. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad en el trabajo

Módulo 3. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo: Higiene Industrial

Módulo 4. Ergonomía y psicología en el trabajo

Módulo 5. Otros riesgos generales y su prevención

Módulo 6. Riesgos específicos en la hostelería y su prevención

Módulo 7. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos

Módulo 8. Primeros Auxilios

