



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## **Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración**

Información gratis Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración

# Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 150 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración

## Descripción

Formación oficial según la legislación actual del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales sobre la prevención de riesgos y accidentes laborales en el campo de la hostelería y la restauración, a nivel profesional.

## Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

**cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

**cursos online**

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## A quién va dirigido

A todos aquellos profesionales que deseen realizar las labores de prevención de riesgos laborales en su empresa, cooperar en ellas, o ejercer las funciones de recurso preventivo en cualquier empresa del sector de la Hostelería y la Restauración.

## Objetivos

- Conocer cuáles son las condiciones generales de seguridad de los lugares de trabajo relacionados con la Restauración.
- Estudiar los hábitos higiénicos básicos del manipulador de alimentos.
- Dar a conocer la relación de causas potencialmente generadoras de riesgos en el sector de la Restauración y la Hostelería.
- Recordar a los trabajadores cuáles son las consideradas actuaciones correctas en determinadas situaciones específicas.
- Conocer los principales factores de riesgo psicosocial del sector hostelero y de la restauración.

## Para que te prepara

Este curso te prepara para llevar a cabo la Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración, identificando sus aspectos más importantes, como son las normas de prevención, el riesgo de los equipos de trabajo y los espacios, la higiene, los contaminantes, los planes de evacuación en establecimientos, primeros auxilios, etc., según dictamina la normativa vigente del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales (Ley 31/1995, de 8 de Noviembre, modificada por la Ley 54/2003, de 12 de Diciembre, de reforma del marco normativo de la Prevención de Riesgos Laborales); y el Reglamento de los Servicios de Prevención (Real Decreto 39/1997). Este curso es válido para convalidar el Módulo de FOL (Formación y Orientación Laboral) de los Ciclos Formativos de FP (Formación Profesional).

## Salidas laborales

Técnico en Prevención de Riesgos Laborales

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración

### Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El  
Desarrollo De Las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración



### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISIÓN DE DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo Consejo Español de Ciencias Económicas y Sociales de la UNESCO (plum, Resolución 60/4)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

## Metodología

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. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración

## Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración'
- CDROM 'Prevención de Riesgos Laborales. Nivel Básico'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración

## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración

### Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

### Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

### Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## Programa formativo

# MÓDULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO

1. Conceptos básicos: trabajo y salud
2. Trabajo
3. Salud
4. Factores de Riesgo
5. Condiciones de Trabajo
6. Técnicas de Prevención y Técnicas de Protección

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO

1. Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional
2. Accidente de trabajo
3. Tipos de accidente
4. Regla de la proporción accidentes/incidentes
5. Repercusiones de los accidentes de trabajo
6. Enfermedad Profesional

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. DERECHOS Y DEBERES

1. Normativa
2. Normativa de carácter internacional. Convenios de la Organización Internacional del Trabajo (O.I.T.)
3. Normativa Unión Europea
4. Normativa Nacional
5. Normativa Específica
6. Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales
7. Empresarios. (Obligaciones del empresario)
8. Responsabilidades y Sanciones
9. Derechos y obligaciones del trabajador
10. Delegados de Prevención
11. Comité de Seguridad y Salud

# MÓDULO 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

1. Introducción a los Riesgos ligados a las Condiciones de Seguridad

- 2.Lugares de trabajo
- 3.Riesgo eléctrico
- 4.Equipos de trabajo y máquinas
- 5.Las herramientas
- 6.Incendios
- 7.Seguridad en el manejo de Productos Químicos
- 8.Señalización de Seguridad
- 9.Aparatos a presión
- 10.Almacenaje, manipulación y mantenimiento

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO**

- 1.El medio ambiente físico en el trabajo
- 2.Contaminantes químicos
- 3.Clasificación de los productos según sus efectos tóxicos
- 4.Medidas de prevención y control
- 5.Contaminantes biológicos
- 6.Tipos y vías de entrada de los contaminantes biológicos
- 7.Medidas de prevención y control básicas

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL**

- 1.La Carga Física
- 2.Criterios de evaluación del trabajo muscular
- 3.Método del consumo de energía
- 4.La Postura
- 5.Manipulación manual de cargas
- 6.Movimientos Repetitivos
- 7.La carga mental
- 8.La Fatiga
- 9.La Insatisfacción Laboral
- 10.La organización del trabajo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL**

- 1.La Protección Colectiva
- 2.Orden y limpieza
- 3.Señalización
- 4.Formación
- 5.Mantenimiento
- 6.Resguardos y dispositivos de seguridad
- 7.La protección individual. Equipos de Protección Individual (EPIs)
- 8.Definición de Equipo de Protección Individual
- 9.Elección, utilización y mantenimiento de EPIs
- 10.Obligaciones Referentes a los EPIs

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN**

- 1.Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
- 2.Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica

3. Plan de Autoprotección
4. Definición y Objetivos del Plan de Autoprotección
5. Criterios de elaboración de un Plan de Autoprotección
6. Estructura del Plan de Autoprotección
7. Medidas de Emergencia
8. Objetivos de las Medidas de Emergencia
9. Clasificación de las emergencias
10. Organización de las emergencias
11. Procedimientos de actuación
12. Estructura Plan de Emergencia

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES**

1. La Vigilancia de la Salud
2. Control biológico
3. Detección precoz

### **MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANISMOS PÚBLICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

1. Organismos Públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
2. Organismos Europeos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
3. Organismos Nacionales Relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO: RUTINAS BÁSICAS**

1. El Plan de Prevención
2. La Evaluación de Riesgos
3. El análisis de riesgos
4. Valoración del riesgo
5. Tipos de evaluaciones
6. Método de evaluación general de riesgos (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo)
7. Planificación de Riesgos o Planificación Actividad Preventiva
8. Contenido mínimo de la Planificación Preventiva
9. Revisión de la Planificación Preventiva
10. Vigilancia de la Salud
11. Información y Formación
12. Medidas de Emergencia
13. Memoria Anual
14. Auditorías

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN: RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO**

1. Documentación: Recogida, elaboración y archivo
2. Modalidades de gestión de la prevención

### **MÓDULO 4. PRIMEROS AUXILIOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRIMEROS AUXILIOS**

1. Principios generales de primeros auxilios
2. La actuación del socorrista

3. Terminología clínica
4. Posiciones de Seguridad
5. Material de primeros auxilios
6. Asistencias
7. Valoración primaria: consciencia-respiración-pulso
8. Comprobar el estado de consciencia
9. Comprobar funciones respiratorias
10. Comprobar funciones cardíacas
11. Técnicas de Reanimación. RCP básicas
12. Apertura de las vías respiratorias
13. Respiración Asistida Boca a Boca
14. Si el accidentado no respira y no tiene pulso
15. Estado de Shock
16. Heridas y hemorragias
17. En caso de heridas simples
18. Heridas complicadas con hemorragia
19. Hemorragias Externas
20. Hemorragia interna
21. Hemorragia exteriorizada
22. Hemorragias especiales
23. Quemaduras
24. Electrocutión
25. Fracturas y contusiones
26. Caso especial: Fractura de columna vertebral
27. Esguinces
28. Rotura de ligamentos
29. Contusiones
30. Luxación
31. Intoxicación
32. Intoxicaciones provocadas por vía digestiva
33. En caso de intoxicación por inhalación
34. Intoxicación por inyección
35. Insolación
36. Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios

## MÓDULO 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRL. RIESGOS ESPECÍFICOS EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

1. Trabajos de Hostelería y Restauración
2. Trabajos en Restauración
3. Condiciones generales de los lugares de trabajo
4. Hábitos del Manipulador de Alimentos
5. Riesgos del Trabajo en Cocina y Efectos para la Salud

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración

6. Caídas al mismo y distinto nivel, golpe y choques
7. Riesgo de cortes o amputaciones (máquinas, cuchillos y aparatos para cortar)
8. Riesgo de Quemaduras (Hornos, fogones y otras fuentes de calor)
9. Temperaturas extremas o mala ventilación del local (Calor o frío)
10. Riesgos derivados de las operaciones de limpieza general
11. Incendios
12. Trabajos en Hostelería
13. Riesgos trabajos en recepción
14. Riesgos derivados de posturas inadecuadas (riesgos ergonómicos)
15. Golpes y choques contra objetos
16. Cortes y heridas
17. Contactos eléctricos
18. Caídas al mismo o distinto nivel
19. Incendios y evacuación de emergencia
20. Confort acústico
21. Calidad del aire interior
22. Riesgos psicosociales comunes
23. Estrés Laboral
24. Síndrome del quemado o Burnout
25. Mobbing

### PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Accidentes Laborales, Acondicionamiento, Comité de Seguridad, Condiciones de Trabajo, Delegado de Prevención, Equipo de Protección Individual, Evaluación de Riesgos, Inspección, Investigación de Accidentes, Ley de Prevención de Riesgos Laborales, Prevención de riesgos laborales en hostelería y restauración, Primeros Auxilios, Real Decreto 39/1997, Reglamento de los Servicios de Prevención, Riesgo Profesional, Riesgos Medioambientales, Salud Laboral, Técnico de prevención riesgos laborales

Información gratis Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

## FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200