



## CURSO GRATUITO

### PRL EN LA HOSTELERÍA+ IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

**Código**

SEAD0001 + HOTT02-MOD03113

**Acción Formativa**

Hostelería

**Familia Profesional**

Seguridad y medioambiente

**Área Profesional**

Seguridad y prevención

**Modalidad**

Teleformación

**Horas**

60

**Objetivos**

Proporcionar a los/las participantes los conocimientos de la seguridad laboral necesarios para desempeñar correctamente sus actividades en el sector alimentario y en el sector de hostelería

**Información**

Curso gratuito, subvencionado al 100% por el Sepe PRL en la Hostelería de 60 horas en modalidad Teleformación. Si piensas en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

**Contenido****0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR****1. CONOCIMIENTO DE LAS RAZONES PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES****2. EVALUACIÓN DE LA RENTABILIDAD DE LA PREVENCIÓN DE LOS ACCIDENTES LABORALES****3. MÉTODOS PARA CALCULAR LAS PÉRDIDAS INDIRECTAS ORIGINADAS EN UN ACCIDENTE DE TRABAJO****4. IDENTIFICACIÓN DE LA TERMINOLOGÍA RELACIONADA CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ESTABLECIDA EN LA NORMATIVA EN EL ÁMBITO DE HOSTELERÍA Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA****5. CONOCIMIENTO DE LA NORMATIVA SOBRE PREVENCIÓN, SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO****6. DERECHO NACIONAL****7. ANÁLISIS DE LOS DERECHOS Y DEBERES BÁSICOS EN ESTA MATERIA****8. IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS EN HOSTELERÍA Y EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA****9. EL RECONOCIMIENTO DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS Y PSICOSOCIALES****10. DESCRIPCIÓN DE RIESGOS CON AGENTES BIOLÓGICOS****11. ESTABLECIMIENTO DE MEDIDAS PREVENTIVAS EN HOSTELERÍA Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA****12. LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS EN EL SECTOR ALIMENTARIO Y HOSTELERO****13. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN HOSTELERÍA Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA****14. ÁMBITO DE APLICACIÓN. LA CADENA ALIMENTARIA DESDE LA PRODUCCIÓN HASTA EL CONSUMO****15. GUÍA PRÁCTICAS CONCRETAS DE HIGIENE EN EL SECTOR**