

PRL en Hostelería y Primeros Auxilios

PRL en Hostelería y Primeros Auxilios

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

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. 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. 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. Conocer los conceptos básicos sobre primeros auxilios.

Metodología:

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 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.

© icaformación2026

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.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Bloque I: Prevención de riesgos laborales en hostelería

UD1: Introducción a los riesgos en el trabajo
UD2: Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales
UD3: Los riesgos relacionados con los espacios y equipos de trabajo
UD4: Los contaminantes ambientales presentes en el trabajo
UD5: Los riesgos relacionados con la organización del trabajo
UD6: Las técnicas de control y protección de riesgos
UD7: Los planes de emergencia y evacuación
UD8: La gestión de la Prevención de Riesgos en la empresa
UD9: Los primeros auxilios en la empresa
UD10: La prevención de riesgos específicos en la hostelería

AneXo 1: Normativa por orden cronológico
AneXo 2: Glosario
AneXo 3: Ley de Prevención de Riesgos Laborales

Bloque II: Introducción a los primeros auxilios

UD1: Introducción a los primeros auxilios
UD2: Parada cardiorrespiratoria
UD3: Obstrucción de las vías aereas
UD4: Heridas y hemorragias
UD5: Traumatismos
UD6: Quemaduras
UD7:Intoxicaciones
UD8: Mordeduras y picaduras
UD9: Signos de alarma Anexo

© icaformación2026