



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Prevención de riesgos laborales y ergonomía en hostelería

Abril 2021

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y ERGONOMÍA EN HOSTELERÍA
Familia Profesional:	SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE
Área Profesional:	SEGURIDAD Y PREVENCIÓN
Código:	SEAD02
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Trabajar de acuerdo a los mecanismos de prevención de riesgos laborales en Hostelería.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Riesgos profesionales en hostelería, ley de prevención y seguridad en el lugar de trabajo.	3 horas
Módulo 2	Riesgos específicos del sector y medidas preventivas aplicadas al sector	5 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 8 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	No se requiere titulación para trabajadores ocupados. Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional
Experiencia profesional	Trabajadores con experiencia profesional mínima de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo de las siguientes ocupaciones: Ayudante de cocina, ayudante de camarero/a, camarero/a, cocinero/a, camarera/o de pisos y recepcionista de hotel.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Técnico en prevención de riesgos laborales
Experiencia profesional mínima requerida	No se requiere

Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: <ul style="list-style-type: none"> - Máster del profesorado - CAP - CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110
----------------------------	--

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² /participantes

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón de proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos - Software específicos para el aprendizaje de cada acción formativa

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa.

Se dispondrá del fungible necesario para la realización de las prácticas.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)
--

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: RIESGOS PROFESIONALES EN HOSTELERÍA, LEY DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN EL LUGAR DE TRABAJO

OBJETIVO

Conocer cuáles son los riesgos profesionales en hostelería siendo conscientes de la importancia de la prevención y la aplicación en el lugar de trabajo.

DURACIÓN: 3 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Adquisición de conocimientos de los riesgos profesionales en hostelería.
- Comprensión y análisis de los conceptos generales de prevención
 - Ley de prevención de riesgos laborales
- Identificación de factores de seguridad en el lugar de trabajo
 - El espacio de trabajo
 - Manipulación de cargas
 - Riesgos eléctricos
 - Maquinaria y herramientas
 - Incendios
- Identificación de los riesgos profesionales generales en hostelería.
- Conocimiento de los conceptos generales de prevención contemplados en la Ley de prevención de riesgos laborales.
- Comprensión de la importancia de la seguridad en su lugar de trabajo.
- Aplicación los conocimientos adquiridos sobre prevención de riesgos laborales en hostelería.
- Aplicación correcta de las técnicas seguridad en su lugar de trabajo.
- Manipulación correcta de cargas previniendo accidentes laborales y/o enfermedades laborales.
- Prevención de los riesgos eléctricos.
- Utilización adecuada de la maquinaria y herramientas de su puesto de trabajo evitando accidentes.
- Actuación de acuerdo a la normativa de prevención de incendios.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo en temas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplimiento de las medidas de prevención de riesgos laborales en hostelería.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo relacionada con la seguridad en el lugar de trabajo.
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales.
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales para prevenir accidentes.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: RIESGOS ESPECIFICOS DEL SECTOR Y MEDIDAS PREVENTIVAS APLICADAS AL SECTOR

OBJETIVO

Aplicar las medidas preventivas del sector de hostelería para evitar los riesgos específicos en el puesto de trabajo.

DURACIÓN: 5 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Relación y reconocimiento de riesgos específicos del sector
 - Caídas y golpes
 - Riesgos ergonómicos
 - Lesiones con objetos cortantes
 - Cambios de temperatura
 - Contaminación química y biológica
 - Sobreesfuerzo
 - Quemaduras
 - Descargas eléctricas
 - Ruidos
 - Organización del trabajo y estrés
- Aplicación de medidas de prevención aplicadas al sector de hostelería
 - Relacionadas con la seguridad en el lugar de trabajo
 - Relacionadas con la ergonomía y la psicología
 - Relacionadas con los factores ambientales
 - Relacionadas con la vigilancia de la salud.
- Adquisición de conocimientos de los riesgos específicos del sector
- Identificación y aplicación de las medidas preventivas para evitar los riesgos específicos del sector
- Identificación y aplicación de las medidas preventivas en el sector de hostelería.
- Aplicación diaria en el puesto de trabajo las técnicas y medidas de prevención evitando caídas, golpes, posturas y movimientos corporales inadecuados, lesiones de cualquier índole, quemaduras y congelaciones.
- Empleo de medidas preventivas adecuadas para evitar lesiones acústicas, contaminaciones químicas y biológicas y riesgos eléctricos.
- Gestión de situaciones de estrés y posibles enfermedades laborales derivadas de sobrecargas de trabajo.
- Identificación y toma de decisiones adecuadas ante la presentación de riesgos en el lugar de aplicando el protocolo de emergencia establecido.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo en temas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplimiento de las medidas de prevención de riesgos laborales en hostelería.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo relacionada con la seguridad en el lugar de trabajo.
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales.

- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales para prevenir accidentes.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.

Los/a alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos en el apartado correspondiente.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):

Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en relacionar todas las medidas preventivas a aplicar en un determinado puesto de trabajo previamente determinado.

La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.