



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA

Septiembre 2022

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA
Familia Profesional:	SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE
Área Profesional:	SEGURIDAD Y PREVENCIÓN
Código:	SEAD0001
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

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.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	INTRODUCCIÓN Y RAZONES PARA LA PREVENCIÓN	5 horas
Módulo 2	CONCEPTOS GENERALES EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	5 horas
Módulo 3	NORMATIVA SOBRE PREVENCIÓN, SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.	5 horas
Módulo 4	FACTORES DE RIESGO EN EL SECTOR ALIMENTARIO Y DE HOSTELERÍA.	20 horas
Módulo 5	EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL EN EL SECTOR ALIMENTARIO Y DE HOSTELERÍA.	10 horas
Módulo 6	HIGIENE ALIMENTARIA.	5 horas

Modalidad de impartición

Presencial

Teleformación

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición 50 horas

Teleformación Duración total de las tutorías presenciales: 0 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.
Experiencia profesional	No se requiere
Modalidad de teleformación	Además de lo indicado anteriormente, los participantes han de tener las destrezas suficientes para ser usuarios de la plataforma virtual en la que se apoya la acción formativa.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Estudios relacionados con la materia a impartir - Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales.
Experiencia profesional mínima requerida	No se requiere
Competencia docente	<ul style="list-style-type: none"> - Seis meses de experiencia docente en el sector o, en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: <ul style="list-style-type: none"> - Master Oficial Universitario de Formación del Profesorado o equivalente. - Curso de Adaptación Pedagógica o equivalente. - CP de Docencia para la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110 o equivalente. - Curso de capacitación docente: "Formador de Formadores" o equivalente.
Modalidad de teleformación	Además de cumplir con las prescripciones establecidas anteriormente, los tutores-formadores deben acreditar una formación, de al menos 30 horas, o experiencia, de al menos 60 horas, en esta modalidad y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m ²	2.0 m ² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<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 con proyección e Internet para el formador.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

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

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Aula virtual

Características

- La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones.
- Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.

Si la especialidad se imparte en **modalidad de teleformación**, cuando haya tutorías presenciales, se utilizarán los espacios formativos y equipamientos necesarios indicados anteriormente.

Para impartir la formación en **modalidad de teleformación**, se ha de disponer del siguiente equipamiento.

Plataforma de teleformación

La plataforma de teleformación que se utilice para impartir acciones formativas deberá alojar el material virtual de aprendizaje correspondiente, poseer capacidad suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje y gestionar y garantizar la formación del alumnado, permitiendo la interactividad y el trabajo cooperativo, y reunir los siguientes requisitos técnicos de infraestructura, software y servicios:

- **Infraestructura:**
 - Tener un rendimiento, entendido como número de alumnos que soporte la plataforma, velocidad de respuesta del servidor a los usuarios, y tiempo de carga de las páginas Web o de descarga de archivos, que permita:

- a) Soportar un número de alumnos equivalente al número total de participantes en las acciones formativas de formación profesional para el empleo que esté impartiendo el centro o entidad de formación, garantizando un hospedaje mínimo igual al total del alumnado de dichas acciones, considerando que el número máximo de alumnos por tutor es de 80 y un número de usuarios concurrentes del 40% de ese alumnado.
- b) Disponer de la capacidad de transferencia necesaria para que no se produzca efecto retardo en la comunicación audiovisual en tiempo real, debiendo tener el servidor en el que se aloja la plataforma un ancho de banda mínimo de 300 Mbs, suficiente en bajada y subida.
- Estar en funcionamiento 24 horas al día, los 7 días de la semana.
- **Software:**
 - Compatibilidad con el estándar SCORM y paquetes de contenidos IMS.
 - Niveles de accesibilidad e interactividad de los contenidos disponibles mediante tecnologías web que como mínimo cumplan las prioridades 1 y 2 de la Norma UNE 139803:2012 o posteriores actualizaciones, según lo estipulado en el capítulo III del Real Decreto 1494/2007, de 12 de noviembre.
 - El servidor de la plataforma de teleformación ha de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por lo que el responsable de dicha plataforma ha de identificar la localización física del servidor y el cumplimiento de lo establecido sobre transferencias internacionales de datos en los artículos 40 a 43 de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, así como, en lo que resulte de aplicación, en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas respecto del tratamiento de datos personales y la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE.
 - Compatibilidad tecnológica y posibilidades de integración con cualquier sistema operativo, base de datos, navegador de Internet de los más usuales o servidor web, debiendo ser posible utilizar las funciones de la plataforma con complementos (plug-in) y visualizadores compatibles. Si se requiriese la instalación adicional de algún soporte para funcionalidades avanzadas, la plataforma debe facilitar el acceso al mismo sin coste.
 - Disponibilidad del servicio web de seguimiento (operativo y en funcionamiento) de las acciones formativas impartidas, conforme al modelo de datos y protocolo de transmisión establecidos en el anexo V de la Orden/TMS/369/2019, de 28 de marzo.
 - **Servicios y soporte:**
 - Sustentar el material virtual de aprendizaje de la especialidad formativa que a través de ella se imparta.
 - Disponibilidad de un servicio de atención a usuarios que de soporte técnico y mantenga la infraestructura tecnológica y que, de forma estructurada y centralizada, atienda y resuelva las consultas e incidencias técnicas del alumnado. Las formas de establecer contacto con este servicio, que serán mediante teléfono y mensajería electrónica, tienen que estar disponibles para el alumnado desde el inicio hasta la finalización de la acción formativa, manteniendo un horario de funcionamiento de mañana y de tarde y un tiempo de demora en la respuesta no superior a 48 horas laborables.
 - Personalización con la imagen institucional de la administración laboral correspondiente, con las pautas de imagen corporativa que se establezcan.

Con el objeto de gestionar, administrar, organizar, diseñar, impartir y evaluar acciones formativas a través de Internet, la plataforma de teleformación integrará las herramientas y recursos necesarios a tal fin, disponiendo, específicamente, de herramientas de:

- Comunicación, que permitan que cada alumno pueda interactuar a través del navegador con el tutor-formador, el sistema y con los demás alumnos. Esta comunicación electrónica ha de llevarse a cabo mediante herramientas de comunicación síncronas (aula virtual, chat, pizarra electrónica) y asíncronas (correo electrónico, foro, calendario, tablón de anuncios, avisos). Será obligatorio que cada acción formativa en modalidad de teleformación disponga, como mínimo, de un servicio de mensajería, un foro y un chat.
- Colaboración, que permitan tanto el trabajo cooperativo entre los miembros de un grupo, como la gestión de grupos. Mediante tales herramientas ha de ser posible realizar operaciones de alta, modificación o borrado de grupos de alumnos, así como creación de «escenarios virtuales» para el trabajo cooperativo de los miembros de un grupo (directorios o «carpetas» para el intercambio de archivos, herramientas para la publicación de los contenidos, y foros o chats privados para los miembros de cada grupo).
- Administración, que permitan la gestión de usuarios (altas, modificaciones, borrado, gestión de la lista de clase, definición, asignación y gestión de permisos, perfiles y roles, autenticación y asignación de niveles de seguridad) y la gestión de acciones
- Gestión de contenidos, que posibiliten el almacenamiento y la gestión de archivos (visualizar archivos, organizarlos en carpetas –directorios- y subcarpetas, copiar, pegar, eliminar, comprimir, descargar o cargar archivos), la publicación organizada y selectiva de los contenidos de dichos archivos, y la creación de contenidos.
- Evaluación y control del progreso del alumnado, que permitan la creación, edición y realización de pruebas de evaluación y autoevaluación y de actividades y trabajos evaluables, su autocorrección o su corrección (con retroalimentación), su calificación, la asignación de puntuaciones y la ponderación de las mismas, el registro personalizado y la publicación de calificaciones, la visualización de información estadística sobre los resultados y el progreso de cada alumno y la obtención de informes de seguimiento.

Material virtual de aprendizaje:

El material virtual de aprendizaje para el alumnado mediante el que se imparta la formación se concretará en el curso completo en formato multimedia (que mantenga una estructura y funcionalidad homogénea), debiendo ajustarse a todos los elementos de la programación (objetivos y resultados de aprendizaje) de este programa formativo que figura en el Catálogo de Especialidades Formativas y cuyo contenido cumpla estos requisitos:

- Como mínimo, ser el establecido en el citado programa formativo del Catálogo de Especialidades Formativas.
- Estar referido tanto a los objetivos como a los conocimientos/ capacidades cognitivas y prácticas, y habilidades de gestión, personales y sociales, de manera que en su conjunto permitan conseguir los resultados de aprendizaje previstos.
- Organizarse a través de índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación y secuenciarse pedagógicamente de tal manera que permitan su comprensión y retención.

- No ser meramente informativos, promoviendo su aplicación práctica a través de actividades de aprendizaje (autoevaluables o valoradas por el tutor-formador) relevantes para la adquisición de competencias, que sirvan para verificar el progreso del aprendizaje del alumnado, hacer un seguimiento de sus dificultades de aprendizaje y prestarle el apoyo adecuado.
- No ser exclusivamente textuales, incluyendo variados recursos (necesarios y relevantes), tanto estáticos como interactivos (imágenes, gráficos, audio, video, animaciones, enlaces, simulaciones, artículos, foro, chat, etc.). de forma periódica.
- Poder ser ampliados o complementados mediante diferentes recursos adicionales a los que el alumnado pueda acceder y consultar a voluntad.
- Dar lugar a resúmenes o síntesis y a glosarios que identifiquen y definan los términos o vocablos básicos, relevantes o claves para la comprensión de los aprendizajes.
- Evaluar su adquisición durante y a la finalización de la acción formativa a través de actividades de evaluación (ejercicios, preguntas, trabajos, problemas, casos, pruebas, etc.), que permitan medir el rendimiento o desempeño del alumnado.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

51201038 CAMAREROS DE SALA O JEFES DE RANGO

51101071 REPOSTEROS-PASTELEROS (HOSTELERÍA)

51101037 PLANCHISTAS (CAFETERÍA O RESTAURACIÓN)

58311026 ENCARGADOS DE LENCERÍA Y LAVANDERÍA (HOSTELERÍA)

58311044 MAYORDOMOS DE HOSTELERÍA

51201027 CAMAREROS DE BARRA Y/O DEPENDIENTES DE CAFETERÍA

51201016 BÁRMANES

51101026 COCINEROS, EN GENERAL

92101016 AYUDANTES DE SERVICIOS (HOSTELERÍA)

58311035 GOBERNANTES (HOSTELERÍA)

52101012 ENCARGADOS DE ECONOMATO Y BODEGA (HOSTELERÍA)

92101027 CAMAREROS DE PISO (HOSTELERÍA)

51201049 CAMAREROS, EN GENERAL

92211025 LENCEROS-LAVANDEROS-PLANCHADORES (HOSTELERÍA)

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

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

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: INTRODUCCIÓN Y RAZONES PARA LA PREVENCIÓN

OBJETIVO

Conocer las razones y rentabilidad de la prevención para la promoción de la salud y seguridad laboral.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

5 horas

Teleformación:

Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de las razones para la prevención de riesgos laborales:
 - Razones humanas
 - Razones económicas
 - Razones legales
 - Razones de calidad
 - Razones de eficacia
- Evaluación de la Rentabilidad de la Prevención de los Accidentes Laborales.
 - Costes de los accidentes para las empresas:
 - o Pérdidas directas
 - o Pérdidas indirectas:
 - Métodos para calcular las pérdidas indirectas originadas en un accidente de trabajo
 - Costes de la Prevención:
 - o Costes de diseño:
 - Sistemas de seguridad y control de máquinas e instalaciones,
 - Salidas de emergencias.
 - Sistemas de ventilación,
 - o Costes de operación:
 - Servicios médicos de empresa
 - Servicio de prevención
 - Botiquín
 - o Costes de planificación:
 - Seguros
 - Brigadas contra incendios
 - Estudios de evaluación
 - Inspecciones de seguridad

Habilidades de gestión, personales y sociales

Concienciación de los beneficios del fomento de la cultura preventiva en la empresa para alcanzar unos mayores niveles de rentabilidad de prevención para la promoción de la salud y seguridad laboral.

OBJETIVO

Reconocer la terminología relacionada con la Prevención de Riesgos Laborales.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

5 horas

Teleformación:

Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- 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:
 - Definiciones de los términos utilizados en la prevención.
 - o Riesgos
 - o Accidente
 - o Enfermedades profesionales

Habilidades de gestión, personales y sociales

Tomar conciencia de la importancia de conocer y utilizar un lenguaje adecuado para describir los riesgos laborales.

OBJETIVO

Identificar el marco legislativo en el que se desarrolla la prevención de Riesgos laborales en el sector alimentario y la hostelería.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

5 horas

Teleformación:

Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de la normativa sobre prevención, seguridad e higiene en el trabajo;
 - Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Derecho comunitario (Reglamentos, Directivas y Decisiones):
 - o El acta única de 17 de febrero de 1986.
 - o Las directivas Comunitarias.
 - o Alcance y fundamentos Jurídicos.
 - o Directivas sobre Seguridad y Salud en el trabajo.
 - Derecho nacional:
 - o Ley de prevención de Riesgos Laborales.
 - o Ley de Reforma del Marco Normativo de la Prevención de Riesgos Laborales.
 - o Reglamento de Servicios de Prevención.
 - o Reglamentaciones técnicas específicas derivadas de la Ley.
 - o Disposiciones de seguridad en diferentes ámbitos.
- Análisis de los Derechos y Deberes básicos en esta materia.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de la necesidad de conocimiento de la normativa de aplicación en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Valoración de las obligaciones y derechos que tienen empresarios y trabajadores en el ejercicio de la actividad laboral en el sector.

OBJETIVO

Realizar evaluaciones elementales de riesgos y establecer medidas preventivas en el entorno laboral.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

20 horas

Teleformación:

Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de los riesgos en hostelería y en la industria alimentaria:
 - Conocimiento de los principales riesgos en los lugares de trabajo.
 - o El correcto uso de herramientas manuales.
 - o El manejo con seguridad de los equipos de trabajo (microondas, picadoras, hornos, cuchillos...)
 - o La prevención de los riesgos eléctricos.
 - o Manejo manual de cargas, prevención de accidentes y de enfermedades profesionales.
 - o La prevención de incendios.
 - o Cómo evitar las caídas.
 - o Reconocimiento de sustancias químicas utilizadas.
 - o La prevención de explosiones de gas.
 - o La correcta recepción, almacenamiento y manipulación de alimentos e utensilios para evitar choques y golpes.
 - o Utilización correcta de la maquinaria de cocina y sus utensilios para impedir posibles quemaduras.
 - El reconocimiento de los factores ergonómicos y psicosociales:
 - o Reumatológicos por la posición de trabajo
 - o Trastornos musculoesqueléticos debidos a las posturas forzadas y repetitivas o sobreesfuerzos.
 - o Fatiga Física
 - o Carga mental
 - Descripción de riesgos con agentes biológicos:
 - o Manipulación de alimentos.
 - o Manipulación de restos en las papeleras o servicios higiénicos.
 - o Mantenimiento y limpieza de filtros de aire acondicionado.
- Establecimiento de medidas preventivas en hostelería y la industria alimentaria:
 - Evaluación de los riesgos
 - Planificación de la Prevención.
 - Organización de la Prevención
 - Los Servicios de Prevención

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de los riesgos asociados al ejercicio profesional.
- Iniciativa en la propuesta de mejora de los procesos y procedimientos de trabajo para lograr entornos más seguros.

OBJETIVO

Conocer la importancia de la utilización de los equipos individuales de protección para lograr entornos laborales más seguros.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

10 horas

Teleformación:

Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- La Adopción de medidas preventivas específicas en el sector alimentario y hostelero:
 - La definición y clasificación de EPI.
 - Las condiciones que deben reunir los EPI.
 - La categorización de los EPI.
 - Los equipos aconsejados:
 - o Los guantes de seguridad.
 - o Las gafas y las pantallas de seguridad
 - o El calzado de seguridad reforzado.
 - o La mascarilla.
 - o Protección auditiva.
 - o Otros.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Valoración de la necesidad de adoptar medidas preventivas en las actividades desarrolladas en el entorno laboral.
- Adquirir el comportamiento preventivo adecuado a la tarea en ejecución en el sector alimentario y hostelero, con la utilización del equipo adecuado.

OBJETIVO

Adquirir los conocimientos y las buenas prácticas necesarias para una correcta higiene alimentaria.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

5 horas

Teleformación:

Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Aplicación de buenas prácticas higiénicas en hostelería y la industria alimentaria.
 - Conocimiento de la Normativa sobre higiene y seguridad alimentaria.
 - o Internacional
 - o Nacional
 - Ámbito de aplicación. La cadena alimentaria desde la producción hasta el consumo.
 - Identificación de los principales conceptos.
 - Diferenciación entre higiene alimentaria y seguridad alimentaria.
 - Identificación de los factores que alteran los alimentos.
 - Diferenciación entre intoxicación, alergia e intolerancia alimentaria.
 - Conocimientos sobre la manipulación de alimentos.
 - Conocimiento de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
 - Higiene personal asociada a la manipulación de alimentos.
 - Métodos de conservación, almacenamiento y etiquetado de alimentos.
 - Diferenciación entre caducidad, consumo preferente y caducidad secundaria.
- Guía de prácticas concretas de Higiene en el Sector
 - Medidas COVID19
 - Higiene personal
 - Limpieza y desinfección
 - Consejos de prevención

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de actitudes positivas hacia la higiene alimentaria en el entorno laboral del sector de hostelería y alimentario.
- Adopción de buenas prácticas en higiene alimentaria.
- Compromiso en la aceptación de las recomendaciones establecidas.

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.