



# Catálogo de Especialidades Formativas

## PROGRAMA FORMATIVO

### Prevención de riesgos laborales y ergonomía en hostelería

Diciembre 2020

## IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

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

<b>Acreditaciones/ titulaciones</b>	No se requiere titulación para trabajadores ocupados. Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional
<b>Experiencia profesional</b>	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

<b>Acreditación requerida</b>	Técnico en prevención de riesgos laborales
<b>Experiencia profesional mínima requerida</b>	No se requiere

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

### Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

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

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

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

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.