

## PRL EN LA HOSTELERÍA + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 60 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### 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.

### CONTENIDOS

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

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

### REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:



- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.