

## PRL EN LA HOSTELERÍA



### AREA FORMATIVA

HOSTELERÍA

### DURACIÓN

30/16 horas

### MODALIDAD

MIXTA/ PRESENCIAL

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer las actividades significativas en el sector de la hostelería con sus riesgos principales y medidas preventivas.

### CONTENIDOS:

- INTRODUCCIÓN
- SINIESTRALIDAD
- COCINA
- LAVANDERÍA
- SUELOS Y ESCALERAS
- JARDINERÍA
- ELEVACIÓN Y TRANSPORTE MANUAL
- ASCENSORES
- ESCALERAS MECÁNICAS
- LEGISLACIÓN

### MATERIAL:

El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo.

### PRESUPUESTO:

MIXTA **210 €** (25 horas teoría On line, 4 horas prácticas y 1 hora evaluación)

PRESENCIAL (mínimo 2 alumnos) **210 €** (10 horas teoría en aula, 5 horas prácticas y 1 hora evaluación)

### OBSERVACIONES:

Las prácticas se realizarán en las instalaciones de la propia empresa y la formación teórica en nuestras aulas en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

### PERFIL DEL MONITOR:

Diplomatura o equivalente relacionada con la materia. Técnico superior en PRL. Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia en la familia profesional.

**\*NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**