Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA

Versión 2

Diciembre 2024

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE

SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO

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:	SEAD02
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	5 horas
Módulo 3	NORMATIVA SOBRE PREVENCIÓN, SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.	5 horas
Módulo 4	FACTORES DE RIESGOS	20 horas
Módulo 5	EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL	10 horas
Módulo 6	INFORMACIÓN FRENTE A COVID-19	5 horas

Modalidades de impartición

Teleformación

Duración de la formación

Duración total	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: Se requiere estudios relacionados en materia e impartir o Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales
Experiencia profesional mínima requerida	Experiencia laboral en el sector de al menos 1 año
Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: - Master Oficial Universitario de Formación del Profesorado. - Curso de Adaptación Pedagógica. - CP de Docencia para la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110
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.

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 cumplimento 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 interaccionar 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 formativas.
- 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 secuenciase pedagógicamente de tal manera que permiten 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

- 51101026 COCINEROS, EN GENERAL
- 51101037 PLANCHISTAS (CAFETERÍA O RESTAURACIÓN)
- 51101071 REPOSTEROS-PASTELEROS (HOSTELERÍA)
- 51201016 BÁRMANES
- 51201027 CAMAREROS DE BARRA Y/O DEPENDIENTES DE CAFETERÍA
- 51201038 CAMAREROS DE SALA O JEFES DE RANGO
- 51201049 CAMAREROS, EN GENERAL
- 52101012 ENCARGADOS DE ECONOMATO Y BODEGA (HOSTELERÍA)
- 58311026 ENCARGADOS DE LENCERÍA Y LAVANDERÍA (HOSTELERÍA)
- 58311035 GOBERNANTES (HOSTELERÍA)
- 58311044 MAYORDOMOS DE HOSTELERÍA
- 92101016 AYUDANTES DE SERVICIOS (HOSTELERÍA)
- 92101027 CAMAREROS DE PISO (HOSTELERÍA)
- 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

Llegar a conocer las razones y rentabilidad de la prevención para la promoción de la salud y seguridad laboral.

DURACIÓN:

5 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Introducción
- Razones para la prevención
  - Razones humanas
  - Razones económicas
  - Razones legales
  - Razones de calidad
  - Razones de eficacia
- Rentabilidad de la Prevención de los Accidentes Laborales.
  - Efectos de los accidentes del trabajo
    - Pérdidas directas
    - Pérdidas indirectas.

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, eficiencia y satisfacción en la misma

Resultados que tienen que adquirirse en presencial

Deberán realizarse de forma presencial las siguientes actividades:

Concienciación de los beneficios del Fomento de la Cultura Preventiva en la empresa para alcanzar unos mayores niveles de rentabilidad, eficiencia y satisfacción en la misma

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: CONCEPTOS GENERALES

OBJETIVO

Identificar la terminología relacionada con la Prevención de Riesgos Laborales.

DURACIÓN:

5 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Distinción de la terminología relacionada con la Seguridad y Salud en el trabajo establecida en la normativa
  - Trabajo
  - Salud
  - Riesgo
  - Accidente de trabajo
  - Enfermedad Profesional
  - Otros términos

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Conocer las condiciones laborales en la hostelería, así como los riesgos derivados del entorno de trabajo
- Sensibilización de la importancia de la adopción de métodos seguros durante el ejercicio de la actividad laboral en la empresa.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3:	NORMATIVA SOBRE PREVENCIÓN, SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.

OBJETIVO

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

DURACIÓN:

5 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
  - .La directivas Comunitarias
  - Alcance y fundamentos Jurídicos
  - Directivas sobre Seguridad y Salud en el trabajo
  - Directivas sobre Seguridad del Producto
  - Legislación básica aplicable
  - Ley de prevención de Riesgos Laborales
  - Reglamento de Servicios de Prevención
  - Reglamentaciones técnicas especifícas derivadas de la Ley
  - Otras disposiciones
- Derechos y Deberes básicos en esta materia.

Habilidades de gestión, personales y sociales

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

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: FACTORES DE RIESGOS

OBJETIVO

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

DURACIÓN:

20 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Lugares de trabajo
- Herramientas manuales
- Equipos de trabajo (microondas, picadoras, hornos, cuchillos…)
- Riesgos eléctricos
- Manejo manual de cargas
- Incendios
- Sustancias químicas
- Ruido
- Factores ergonómicos y psicosociales

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de los riesgos asociados al ejercicio profesional.
- Identificar los factores de riesgo y cómo evitarlos
- Planificación de medidas y toma de decisiones encaminadas a la anulación o minoración de riesgos.
- Reducción de causas de incidentes y accidentes
- Iniciativa en la propuesta de mejora de los procesos y procedimientos de trabajo para lograr entornos más seguros.

MÓDULO DE FORMACIÓN 5: EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

OBJETIVO

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

DURACIÓN:

10 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Adopción de medidas preventivas específicas en el sector alimentario y hostelero
  - El equipo de protección Individual
  - Definición
  - Equipos aconsejados.

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.

MÓDULO DE FORMACIÓN 6: INFORMACIÓN FRENTE A COVID-19

OBJETIVO

Adquirir los conocimientos, destrezas y aptitudes necesarios para un correcto comportamiento en el entorno laboral frente al Covid19.

DURACIÓN:

5 horas

Teleformación: Duración de las tutorías presenciales: 0 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- 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 seguridad y prevención en el entorno laboral del sector de hostelería y alimentario.
- Adaptabilidad en el proceso de gestión de medidas de prevención.

- Compromiso en la adopción de recomendaciones.
- Aplicación de las medidas higiénicos sanitarias en la correcta manipulación de alimentos, enseres, utensilios y maquinaria según lo establecido en la normativa y en las recomendaciones.

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 explicite, 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.