ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Prevención de Riesgos Laborales en hostelería

Prevención de Riesgos Laborales en hostelería

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© ESEFOR 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ESEFOR 2026



Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

Tema 1. Introducción a los riesgos en el trabajo
1.1. Introducción
1.2. El trabajo y la salud
1.3. Los daños derivados del trabajo
1.4. Los costes de la siniestralidad laboral

Tema 2. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales
2.1. Introducción

© ESEFOR 2026

2.2. Antecedentes normativos
2.3. Directivas europeas
2.4. Legislación nacional
2.5. Derechos y deberes básicos en materia de prevención de riesgos

Tema 3. Los riesgos relacionados con los espacios y equipos de trabajo
3.1. Introducción
3.2. Las condiciones de los locales de trabajo
3.3. Las condiciones de los equipos de trabajo: las máquinas
3.4. Las condiciones de las herramientas
3.5. La manipulación manual de cargas
3.6. El transporte de cargas
3.7. Las condiciones de almacenamiento
3.8. El riesgo de incendio
3.9. El riesgo eléctrico

Tema 4. Los contaminantes ambientales presentes en el trabajo
4.1. Introducción
4.2. Los contaminantes químicos
4.3. Los contaminantes físicos
4.4. Los contaminantes biológicos
4.5. Métodos generales de protección contra los factores ambientales del trabajo

Tema 5. Los riesgos relacionados con la organización del trabajo
5.1. Introducción
5.2. La carga de trabajo
5.3. Los riesgos derivados de factores psicológicos y sociales

Tema 6. Las técnicas de control y protección de riesgos
6.1. Introducción
6.2. Las técnicas científicas de prevención de riesgos
6.3. Sistemas elementales de control y protección de riesgos
6.4. El control de la salud del trabajador

Tema 7. Los planes de emergencia y evacuación
7.1. Introducción
7.2. El plan de emergencia: definición y objetivos
7.3. Equipos de emergencia: composición y funciones
7.4. Fases de un plan de emergencia
7.5. El plan de autoprotección

© ESEFOR 2026

Tema 8. La gestión de la prevención de riesgos en la empresa
8.1. Introducción
8.2. El sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales
8.3. Organización del trabajo preventivo: instrumentos y rutinas básicas
8.4. Modalidades para organizar la prevención en la empresa
8.5. Consulta y participación de los trabajadores en materia preventiva
8.6. Organismos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo

Tema 9. Los primeros auxilios en la empresa
9.1. Introducción
9.2. ¿En qué consisten los primeros auxilios?
9.3. Actuaciones a realizar ante un accidentado
9.4. Formación y medios adecuados para realizar acciones de socorrismo laboral
9.5. Las técnicas de reanimación en caso de emergencias médicas

Tema 10. La prevención de riesgos específicos en la hostelería
10.1. El sector hostelero
10.2. Factores de riesgo
10.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector
10.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos: ayudante de cocina y camarero
10.5. Control de las medidas implantadas

© ESEFOR 2026