



## **PRL en Hostelería y Primeros Auxilios**

## PRL en Hostelería y Primeros Auxilios

**Duración:** 60 horas

**Precio:** CONSULTAR 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.

## 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, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/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:



### Requisitos 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:

#### Bloque I: Prevención de riesgos laborales en hostelería

- UD1: Introducción a los riesgos en el trabajo
- UD2: Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales
- UD3: Los riesgos relacionados con los espacios y equipos de trabajo
- UD4: Los contaminantes ambientales presentes en el trabajo
- UD5: Los riesgos relacionados con la organización del trabajo
- UD6: Las técnicas de control y protección de riesgos
- UD7: Los planes de emergencia y evacuación

---

UD8: La gestión de la Prevención de Riesgos en la empresa  
UD9: Los primeros auxilios en la empresa  
UD10: La prevención de riesgos específicos en la hostelería

AneXo 1: Normativa por orden cronológico  
AneXo 2: Glosario  
AneXo 3: Ley de Prevención de Riesgos Laborales

## **Bloque II: Introducción a los primeros auxilios**

UD1: Introducción a los primeros auxilios  
UD2: Parada cardiorrespiratoria  
UD3: Obstrucción de las vías aéreas  
UD4: Heridas y hemorragias  
UD5: Traumatismos  
UD6: Quemaduras  
UD7: Intoxicaciones  
UD8: Mordeduras y picaduras  
UD9: Signos de alarma Anexo