

GUÍA DIDÁCTICA

JORNADA BÁSICA DE RIESGOS LABORALES EN LA HOSTELERÍA



JORNADA BÁSICA DE RIESGOS LABORALES EN LA HOSTELERÍA

INTRODUCCIÓN

La presente GUÍA DIDÁCTICA está diseñada para acompañarle y orientarle sobre los contenidos e instrucciones que usted deberá desarrollar durante el desarrollo del curso virtual.

Conocerá los contenidos a trabajar durante el desarrollo del Curso, así como los materiales y/o herramientas necesarias; las actividades de evaluación, autoevaluación.

Lea atentamente las pautas y orientaciones de la presente GUIA DIDÁCTICA. Ante cualquier inquietud y/o orientación sobre el desarrollo del Curso, deberá comunicarse con su tutor docente o por el sistema de mensajería interna del campus virtual, donde será atendido por el equipo de tutores del Curso Virtual.

INTRODUCCIÓN GENERAL A LA ASIGNATURA

La Ley de Prevención de Riesgos Laborales supone que las empresas españolas realicen un esfuerzo de adaptación importante para cumplir con las exigencias que de ella se derivan.

En lo que a formación se refiere, el empresario está obligado a proporcionar la formación adecuada a los trabajadores para el correcto desempeño de sus funciones.

A la vista de las necesidades formativas existentes, se han elaborado instrumentos formativos que ayuden a las empresas españolas, a cubrir las necesidades anteriormente mencionadas.

Enmarcado en dicha línea de actuación se encuentra el material que presentamos a continuación. Se trata de un material de “autoaprendizaje” diseñado para ser utilizado como curso de tele formación.



JORNADA BÁSICA DE RIESGOS LABORALES EN LA HOSTELERÍA

CONTENIDO DEL CURSO

El contenido del curso se ha elaborado con la idea de proporcionar al trabajador que sigue el curso los conocimientos necesarios para el desempeño de sus funciones, del siguiente modo:

MÓDULO 1: PARTE GENERAL:

- ◇ Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales.
- ◇ Seguridad en el trabajo.
- ◇ Higiene Industrial.
- ◇ Ergonomía y Psicosociología.
- ◇ Control de la Salud de los trabajadores.

◇ Medidas de emergencia

◇ Primeros Auxilios.

◇ Seguridad Vial.

MÓDULO 2: PARTE ESPECÍFICA:

◇ Riesgos específicos en la Hostelería.

LAS ACTIVIDADES

El Curso es **totalmente virtual**, se desarrollará íntegramente por Internet, utilizando la plataforma de educación a distancia (<https://www.campus.idue.es/>). Todas las actividades se pueden desarrollar en cualquier horario, desde cualquier ordenador con acceso a Internet, desde cualquier lugar. Las Actividades del Curso están diseñadas para su desarrollo en un tiempo aproximado de **2 horas**.

MATERIALES DIDÁCTICOS DEL CURSO

El desarrollo del temario se realizará mediante **vídeo-clases** de los/as profesores/as, **presentaciones** y **PDFs**. Adicionalmente, el alumnado tendrá a su disposición material complementario y bibliografía por si quiere ampliar sus conocimientos.

JORNADA BÁSICA DE RIESGOS LABORALES EN LA HOSTELERÍA

LOS MEDIOS

El curso será desarrollado utilizando los módulos de la plataforma moodle, permitiéndonos una comunicación virtual permanente:

- ♦ **Tablón de novedades docentes:** Apartado donde el profesor se comunica con los alumnos indicándoles las novedades relacionadas con la materia del curso.
- ♦ **Foro General del aula:** Apartado donde se permite el intercambio asincrónico del grupo sobre un tema compartido.
- ♦ **Cuestionarios:** Apartado donde el alumno puede acceder rápidamente a las pruebas y ejercicios de cada unidad para su resolución.
- ♦ **Calificaciones:** Apartado donde el alumno puede verificar las calificaciones de cada unidad a medida que va desarrollando los cuestionarios.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Al final de cada uno de los 2 módulos se realizará un **cuestionario de autoevaluación** que debe ser realizado para poder pasar al siguiente módulo. El alumnado dispondrá de **tiempo e intentos ilimitados** para resolver cada cuestionario.

La nota final se corresponderá con el promedio de las puntuaciones de los dos cuestionarios, escogiendo en cada caso el intento con mayor puntuación. Se considerará superado el curso cuando se obtenga una **nota final superior al 50%**.

La superación del curso supondrá la obtención de un **certificado acreditativo** de superación y aprovechamiento del curso por parte de un Servicio de Prevención Ajeno.

Los alumnos que, pasado el período de finalización del curso, no hayan superado las pruebas, no podrán obtener el certificado que acredite la superación del curso, debiendo ponerse en contacto con el Centro de Formación para fijar las condiciones para la repetición del curso.