

## Prevención de Riesgos Laborales: Hostelería

Código - SSL27

### Nº de Horas

20 horas

### Metodologías



### Titulación Otorgada

Prevención de Riesgos  
Laborales en Hostelería

### Título emitido por



### Descripción

Programas formativos y contenidos específicos para los trabajos de cada puesto o función.

Cursos que, como consecuencia de lo previsto en el artículo 10.2 de la Ley 32/2006, de 18 de octubre, Reguladora de la subcontratación en el sector de la construcción, podrán ser impartidos por las empresas o por la FLC, bien directamente o a través de centros de formación previamente homologados.

### Dirigido a...

Trabajadores del sector de la Hostelería

### Temario

- Tema 1. Definición de los trabajos.
- Tema 2. Técnicas preventivas específicas.
- Tema 3. Máquinas y equipos de trabajo.
- Tema 4. Verificación, identificación y Vigilancia del lugar de trabajo.
- Tema 5. Derechos y Obligaciones.
- Tema 6. Primeros Auxilios.