

Curso virtual:

Inducción y reinducción del **sector restaurantes**

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA



Descripción:

El sector restaurantes busca la actualización periódica, ya que es fundamental para construir una cultura de prevención sólida y efectiva, donde todos los colaboradores se sientan comprometidos, informados y capacitados para prevenir riesgos y cuidar su salud.

Objetivo general:

Reconocer los valores, principios y normas que guían la cultura de prevención de riesgos laborales en la empresa.

Competencia:

- Incorporar nuevos conocimientos en su oficio, enriqueciendo y fortaleciendo su autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Identificar su capacidad de autorregularse y adecuar su comportamiento a prácticas seguras y saludables para el desempeño de su oficio.
- Incentivar ambientes seguros y saludables, tanto a nivel individual como colectivo, para detener su trabajo o el de otros en situaciones de riesgo no controladas.



Público objetivo:
Trabajadores



Sector económico:
Restaurantes

Módulos de conocimiento:

5 Módulos de aprendizaje:



Introducción:

Todos sumamos

Trabajar de forma segura y saludable te enseña a asumir la responsabilidad de tu vida, aprender sobre seguridad y salud en el trabajo (SST), y responder a situaciones que pongan en riesgo tu integridad física, emocional y mental



Módulo 1:

Viajando al presente para desaprender y aprender sobre el cuidado de la vida

Futura en la máquina del tiempo

Te protegemos porque tu vida SUMA

Soy embajador con coraje y valentía en SST



Módulo 2:

Siendo el protagonista de mi vida para definir mi destino

¿Qué se espera de mí?
¿Quién toma cada decisión?

¿Qué puedo esperar de los demás? Todos aportamos a proteger la vida

¿Cómo facilitamos el compromiso con la SST en todos los niveles de la empresa?



Módulo 3:

Soy consciente y coherente para proteger mi vida

Un día seguro y saludable en mi lugar de trabajo

El termómetro para medir los riesgos en mi vida

Soy un embajador para evitar la materialización de los riesgos

Aprendo del error para no volverlo a cometer

Me controlo yo, aunque no pueda controlar lo exterior

100%

Módulo 4:

Doy el 100%, por eso me reto y mejoro continuamente

Soy un continuo aprendiz

Busco continuamente cómo mejorar



Módulo 5:

Del cuidado individual al cuidado colectivo

Todo inicia conmigo y no estoy solo

Comparto mis aprendizajes

Resultados del aprendizaje:

Identificar sus funciones, responsabilidades y niveles de autoridad en SST para construir ambientes seguros y saludables en cualquier lugar de trabajo.

Certificación:

El curso está certificado por Positiva Compañía de Seguros S.A. y requiere una calificación mínima de 3.0 para su aprobación.

Características técnicas:



DURACIÓN:

7 horas 20 minutos



**TIEMPO ACTIVO
EN PLATAFORMA:**

1 mes



**TIPO DE
APRENDIZAJE:**

Asincrónico



PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

Para tramitar tu inscripción, ingresa al siguiente link:

<https://inscripcionvirtual.posipedia.com.co/index.php/inscripcion/new>

Para realizar inscripciones masivas superiores a 10 estudiantes, comunícate al siguiente correo electrónico:

educavirtual@positiva.gov.co

Instructivo de inscripción:

01



Ingresa a:

<https://inscripcionvirtual.posipedia.com.co/index.php/inscripcion/new>

02

FORMULARIO ÚNICO DE INSCRIPCIÓN POSITIVA EDUCA

1 — 2 — 3 — 4

Información personal

Tipo de documento * Documento identidad

* Primer nombre Segundo nombre

* Primer apellido Segundo apellido

SIGUIENTE

Diligencia los datos que te solicitamos en el formulario de inscripción único.

03

FORMULARIO ÚNICO DE INSCRIPCIÓN POSITIVA EDUCA

● ● ● ● 4

Información acción educativa

* Selección acción educativa

Curso Virtual 20 Horas en SG-SST

Curso Virtual 50 Horas en SG-SST

Curso Virtual Administración y Logística en Emergencia

Curso Virtual Bioseguridad

Curso Virtual Brigadas de emergencias

Te solicitamos escoger la acción educativa que deseas cursar.

04

FORMULARIO ÚNICO DE INSCRIPCIÓN POSITIVA EDUCA

● ● ● ● 4

Información acción educativa

* Selección acción educativa Realizo el curso de las 50 horas

Realizo el curso con Positiva

[Autorizó datos personales, términos y condiciones](#)

ANTERIOR **ENVIAR**

Una vez escojas la acción educativa, debes dar check en la casilla de autorización de datos personales y dar clic en enviar.

Recuerda:

Recibirás una confirmación que deberás leer atentamente, ya que se brindará información sobre cuándo te llegarán las credenciales de acceso. Además, al correo registrado se te notificará la verificación de la inscripción con los datos que diligenciaste.