



Mallas formativas

Conocimientos preventivos
para el inicio y desarrollo
profesional



¿Qué son las mallas formativas?

Las mallas formativas son programas de capacitación que te introducen en el mundo profesional desde la perspectiva del autocuidado. Estos cursos están disponibles para toda la comunidad y se dirigen especialmente a estudiantes de colegios técnicos-profesionales, para que puedan desempeñar sus tareas de especialización con los más altos estándares preventivos.

Totalizando 9 programas de capacitación en modalidad E-Learning, cada curso entrega material formativo en un estilo dinámico e interactivo, que permiten conocer en profundidad el oficio, su legislación relacionada, los métodos de trabajo seguros y el uso correcto de sus elementos de protección personal.

¡Comienza tu vida profesional con el conocimiento preventivo especializado de la ACHS!





Malla formativa en enfermería

Este programa te entrega los métodos de trabajo adecuados para el traslado seguro de los pacientes; los riesgos biológicos en el ámbito clínico; información indispensable sobre las enfermedades profesionales relacionadas como la dermatitis ocupacional; el manejo adecuado de residuos especiales en establecimientos de salud; entre otros.


10 horas

Malla formativa para párvulo

Este programa se enfoca en la educación parvularia desde la gestión de la seguridad y salud en el trabajo, previendo enfermedades profesionales comunes como el daño a la voz o los trastornos musculoesqueléticos. Además, también entrega datos valiosos en torno al manejo de situaciones agresivas en el contexto educacional y la gestión de riesgos psicosociales.


14 horas

Malla formativa en tecnología y comunicaciones

Este programa te introduce en el conocimiento preventivo básico en el trabajo en altura con escalas, techumbres, andamios y plataformas elevadoras. Además, comparte las prácticas seguras en el uso de herramientas de mano y eléctricas, como también de los elementos de protección personal indispensables para un trabajo seguro.


11 horas

Malla formativa en metalmecánica

Este programa te da una mirada desde la gestión de seguridad y salud en el trabajo, para entender conceptos elementales en torno a la defensa en máquinas; el uso de los elementos de protección personal relacionados; las prácticas seguras en labores de corte y esmerilado; la prevención de riesgos en procesos de soldadura, entre otros.


12 horas

Malla formativa en gastronomía

Este programa te entrega los conocimientos necesarios en torno a la higiene y manipulación de alimentos, como también los comportamientos seguros en cocina y restaurant; las prácticas seguras en el manejo de materiales cortantes y elementos de protección personal; el sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos, entre otros.


10 horas



Malla formativa en **electricidad**

Este programa te entrega prácticas de prevención de los riesgos eléctricos y el uso de las herramientas de mano, para conocer como trabajar desde una visión enfocada en la seguridad y salud.

Además, aborda el trabajo seguro en altura, escalas, techumbres, andamios y plataformas elevadoras; como también la seguridad eléctrica general.



11 horas



Malla formativa en **administración**

Este programa te entrega las prácticas seguras en el trabajo en oficina y teletrabajo, para evitar las enfermedades profesionales comunes y utilizar los elementos de protección personal relacionados de manera adecuada; entendiendo sobre la ergonomía y autocuidado en el trabajo; cómo realizar un trayecto seguro, entre otros.



10 horas



Malla formativa en **construcción**

Este programa te entrega los métodos de trabajo seguro en espacios confinados, el uso de las herramientas de mano y elementos de protección personal. Del mismo modo, aborda el trabajo en altura, el uso seguro de las herramientas eléctricas y prácticas en labores de corte y esmerilado.



12 horas



Malla formativa en **hotelería y turismo**

Este programa te orienta en la prevención de riesgos para un autocuidado en el trabajo, dando a conocer los comportamientos seguros en cocina y restaurant; cómo realizar un trayecto seguro, y conocimiento práctico de seguridad en la conducción de vehículos de transportes de pasajeros.



10 horas

¡Inicia tu vida profesional con nuestra expertiz preventiva!

Ingresa en **Achs Virtual** a la sección “Mis capacitaciones” y en “Buscar cursos” introduce el nombre de la **malla formativa** de tu interés.





Vive el cuidado