

PUESTO DE TRABAJO	TÉCNICO SUPERIOR DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	LUGAR	LANZAROTE
DEPARTAMENTO	RECURSOS HUMANOS	SALARIO	A CONVENIR
FECHA DE INCORPORACIÓN	INMEDIATA	CONTRATO	INDEFINIDO
DEPENDE DE	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO FINANCIERO	CONTACTO	careers@clublasanta.com

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

En Club La Santa, complejo deportivo, hotelero y turístico líder en Europa, queremos internalizar completamente nuestra gestión en prevención de riesgos laborales, incorporando a un/a profesional cualificado/a que asuma el liderazgo del área, actualmente gestionada por una empresa externa. Buscamos un/a Técnico/a Superior de Prevención de Riesgos Laborales con visión estratégica, orientación práctica y con experiencia contrastada en el sector de hostelería y turismo.

LAS RESPONSABILIDADES CLAVE INCLUYEN - HABILIDADES TÉCNICAS

- **Conocimiento de la normativa:** Dominio de la legislación y normativas vigentes en materia de prevención de riesgos laborales.
- **Análisis de riesgos:** Capacidad para identificar, evaluar y analizar los riesgos laborales, determinando su gravedad y proponiendo medidas preventivas.
- **Elaboración de informes:** Redacción de informes técnicos claros y concisos sobre la evaluación de riesgos, planes de prevención, y resultados de inspecciones.
- **Diseño e implementación de programas:** Capacidad para diseñar, implementar y gestionar programas de prevención de riesgos laborales adaptados a las necesidades de la empresa.
- **Investigación de accidentes:** Habilidad para investigar accidentes laborales y determinar las causas subyacentes para evitar su repetición.
- **Gestión de la prevención:** Habilidad para gestionar la prevención de riesgos laborales, incluyendo la planificación, organización, ejecución y control de las actividades preventivas.
- **Formación técnica y sensibilización preventiva PRL:** Elaborar e impartir la formación PRL a las personas trabajadoras, en colaboración con la coordinadora de formación.
- **Gestión de la coordinación de actividades empresariales (CAE):** con proveedores, contratistas y empresas de servicios externas.
- **Figura de contacto principal con organismos públicos:** en caso de inspecciones, auditorías o requerimientos legales.
- **Comité de Seguridad y Salud:** Participación dentro del comité.

PERFIL DE CANDIDATO/A

➤ Educación y experiencia

- **Titulación universitaria:** Grado universitario de Prevención y Seguridad Integral o de Prevención de riesgos laborales o grado universitario en áreas como Ingeniería, Ciencias Ambientales, Psicología o disciplinas afines con Máster en PRL.
- **Máster en Prevención de Riesgos Laborales:** En las 3 especialidades preventivas: Seguridad, Higiene Industrial, Ergonomía y Psicosociología.
- Conocimientos sólidos en CAE, normativas de PRL aplicadas a hostelería y gestión documental.
- Dominio de herramientas informáticas (Excel, Word, plataformas de gestión documental).
- Mínimo **3 años de experiencia real** como responsable o técnico/a de PRL, preferentemente en hotelería, turismo, restauración o industrias de servicios.

➤ Valorable:

- Inglés nivel B1 o superior (entorno de trabajo internacional).
- Conocimiento de normativas canarias y experiencia con organismos como INSST, ITSS, ICAP, etc.
- Formación adicional en gestión del cambio, liderazgo, bienestar laboral o cultura preventiva.

➤ Competencias transversales – habilidades

- **Comunicación efectiva:** Capacidad para comunicarse de manera clara y efectiva con trabajadores/as, jefes/as y otros/as profesionales.
- **Trabajo en equipo:** Habilidad para colaborar con otros/as profesionales y trabajar en equipo para implementar medidas preventivas.
- **Adaptación:** Capacidad para adaptarse a diferentes entornos laborales y situaciones cambiantes.
- **Pensamiento crítico:** Habilidad para analizar situaciones de riesgo y tomar decisiones informadas.
- **Resolución de problemas:** Capacidad para identificar y resolver problemas relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
- **Organización:** Habilidad para organizar su trabajo y gestionar su tiempo de manera eficiente.

QUÉ OFRECEMOS:

- Contrato indefinido.
- Horario: de lunes a viernes de 08:00 a 16:00 hrs.
- Uso gratuito de las instalaciones de Club La Santa.
- Entorno de trabajo colaborativo enfocado en una comunicación abierta e innovación.
- Acceso a cursos de formación para el desarrollo tanto profesional como personal.

Si estás interesado/a en formar parte de este proyecto, envíanos tu **carta de presentación** y **currículum actualizado**, detallando tu experiencia y motivación para asumir este reto, a careers@clublasanta.com. Estaremos encantados/as de conocerte y valorar tu candidatura.