



PRL Hostelería

Código: 550713

Duración: 20.00 horas

Descripción

Este curso nos permitirá aprender todo lo necesario sobre las condiciones de seguridad y salud, así como los derechos y obligaciones de los trabajadores y empresarios en la prevención de riesgos laborales del Sector Hostelería.

Al realizar este curso, aprenderemos a conocer las condiciones laborales en la hostelería así como los riesgos derivados del entorno de trabajo; sabremos cuáles son los riesgos derivados de la organización del puesto de trabajo tales como: la manipulación de la carga, la manipulación manual, orden y limpieza; conoceremos las medidas de higiene alimentaria y la manipulación de alimentos; sabremos cuáles son los riesgos derivados de los incendios y de los accidentes, y cómo prevenirlos y actuar ante ellos, etc.

Objetivos

Al realizar este curso, el alumno adquirirá las siguientes habilidades y conocimientos:

- Conocer las condiciones laborales en la hostelería así como los riesgos derivados del entorno de trabajo.
- Los riesgos derivados de la organización del puesto de trabajo tales como: la manipulación de la carga, la manipulación manual, orden y limpieza
- Conocer las medidas de higiene alimentaria y la manipulación de alimentos
- Riesgos derivados de los incendios: normas de prevención, medidas de extinción.
- Riesgos derivados de los accidentes: cómo actuar frente a hemorragias, heridas, quemaduras, intoxicaciones, atragantamientos.

PRL Hostelería

UNIDAD 1: El sector de la hostelería

- Descripción y objetivos
- De la actividad laboral y sus factores de riesgo
- Los factores de riesgo
- De los trabajadores
- Normativa legal aplicable al sector de la hostelería

UNIDAD 2: Riesgos profesionales específicos de hostelería

- Descripción y objetivos
- Caídas de personas
- Riesgo eléctrico
- Contacto con sustancias químicas y biológicas peligro...
- Condiciones ambientales
- Sobreesfuerzo y fatiga física
- Riesgos derivados de las herramientas manuales
- Riesgos derivados de la maquinaria industrial de coci...
- Quemaduras por contacto con objetos calientes
- Riesgos derivados del trabajo nocturno y a turnos

UNIDAD 3: Agentes biológicos

- Descripción y objetivos
- Riesgos asociados a los agentes biológicos
- Medidas para garantizar la seguridad
- Medidas higiénicas
- Protocolo de actuación relativo a la higiene alimenta...
- Obligaciones relativas a la higiene en el trabajo
- Intoxicaciones alimentarias
- Medidas para evitar las toxiinfecciones alimentarias
- Condiciones higiénicas de los locales
- Normas de conservación
- Cómo cocinar adecuadamente los alimentos
- Recomendaciones de la OMS
- Manipulación de alimentos congelados
- Normas para la eliminación de desperdicios y residuos

UNIDAD 4: Incendios y planes de emergencia

- Descripción y objetivos
- Reglamentación en alojamientos turísticos

UNIDAD 5: Los accidentes

- Descripción y objetivos
- Accidentes eléctricos
- Tipos de contacto
- Daños corporales
- Heridas
- Tipos de heridas
- Hemorragias
- Quemaduras
- Lesiones oculares
- Atragantamientos de alimentos

UNIDAD 6: Primeros auxilios

- Introducción al módulo
- En caso de intoxicación
- En caso de lipotimia, coma e insolación
- Respiración boca a boca
- Masaje cardíaco externo
- Traslado de accidentados
- Botiquín de urgencia