

PRL HOSTELERIA

20
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.

CONTENIDOS

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 cocina.. - 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 alimentaria... - 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