

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Prevención de Riesgos Laborales en Sector de Hostelería

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá, por un lado, los conceptos básicos en materia de Prevención de Riesgos Laborales, y por otro, los riesgos específicos en el sector hostelería en lo referente a seguridad, higiene y manipulación manual de cargas, así como los principales protocolos de actuación y las directrices de buenas prácticas frente a la exposición del SARS-COV-2 en el sector hostelería.

Contenido

Unidad 1 - Prevención de Riesgos Laborales: conceptos básicos.1.El trabajo y la salud: los riesgos profesionales.2.Daños derivados del trabajo.3.Marco normativo.4.Causas de los accidentes.

Unidad 2 - Factores de Riesgo.1.Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.2.Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo.3.La carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral.4.Control de la salud.5.Medidas de emergencia y planes de autoprotección.

Unidad 3 - Primeros Auxilios

1. Protocolo PAS
2. Reanimación Cardio Pulmonar (RCP) básica + Desfibrilador Externo Automático (DEA).3.Maniobra de Heimlich.4.Heridas.5.Accidentes de tráfico.

Unidad 4 - Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales.1.Organización de la prevención.2.Investigación de accidentes.3.Estadística.

Unidad 5 - Riesgos de seguridad asociados a la actividad de hostelería.

1. Caídas al mismo nivel.2.Caídas a distinto nivel.
2.1. Escaleras de mano.3.Desplome de objetos.4.Cortes.5.Contactos térmicos. Quemaduras.6.Contactos eléctricos.7.Explosión.

Unidad 6 - Riesgos de higiene asociados a la actividad de hostelería.

1. La exposición a sustancias químicas peligrosas.2.La información sobre sustancias químicas peligrosas.3.Mezclas de productos.4.El trasvase de productos químicos peligrosos.

Unidad 7 - Manipulación manual de cargas

1. La manipulación manual de cargas.
1.1. Cómo realizar una manipulación de cargas manual correcta.2.EL uso de medios mecánicos de transporte de carga.

Unidad 8 - Actuación ante emergencias.1.Introducción

2. Los planes de emergencia y evacuación de los centros de trabajo.

2.1. Los equipos de emergencia,

2.2. Niveles de emergencia.3.Prevencción del riesgo de incendio.4.Consignas de actuación en caso de incendio.5.Consignas de actuación para la evacuación.6.Medidas de prevención relacionadas con las emergencias.

Unidad 9 - Prevención de COVID-

. Prevención de la infección por Coronavirus.2.Acciones y medidas preventivas de aplicación general.

2.1. Medidas de protección que deben adoptars.3.Medidas específicas en el sector de hostelería.