

ONA10237 Prevención de riesgos laborales en hostelería (20 horas)

Objetivos:

Conocer en un sentido amplio y práctico la prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería.

Profundizar en los riesgos generales y específicos relacionados con los lugares de trabajo, equipos de trabajo de hostelería, carga manual, riesgo eléctrico, ambiente térmico, productos químicos, riesgos psicosociales, etc.

Indicar al trabajador o trabajadora las medidas de prevención concretas que debe llevar a cabo para evitar o minimizar los riesgos laborales.

Conocer las buenas prácticas en el uso de maquinaria de hostelería.

Incidir en las normas básicas de manipulación de alimentos.

Formar en otras competencias que permitan afrontar situaciones de emergencia o de incendio.

Asimilar las nociones básicas de primeros auxilios.

Índice:

ÍNDICE DE CONTENIDOS

0.INTRODUCCIÓN

Prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería

1.LUGARES DE TRABAJO

1.1.Conceptos básicos.

1.2.Medidas preventivas.

1.3.Condiciones de los lugares de trabajo.

1.4.Señalización.

1.5.Lugares de trabajo en hostelería.

2.EQUIPOS DE TRABAJO

2.1.Equipos de trabajo.

2.2.Normas de prevención básicas.

2.3.Herramientas manuales.

2.4.Máquinas.

2.5.Equipos de trabajo en hostelería.

3.ORDEN Y LIMPIEZA

3.1.Introducción.

3.2.Riesgos principales derivados de la falta de orden y limpieza.

3.3.Medidas de prevención y protección.

3.4.Orden y limpieza en hostelería.

4.MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS

4.1.Conceptos básicos.

4.2.Medidas preventivas.

4.3.Método de manipulación manual de cargas (INSHT).

4.4.Criterios de referencia.

4.5.Manipulación manual de cargas en hostelería.

5.HIGIENE POSTURAL

5.1.Higiene postural.

5.2.Posturas de trabajo.

5.3.Movimientos repetitivos.

ONA10237 Prevención de riesgos laborales en hostelería (20 horas)

5.4.Movimientos repetitivos en hostelería.

6.ESCALERAS MANUALES

6.1.Conceptos básicos.

6.2.Medidas de prevención.

7.RIESGO ELÉCTRICO

7.1.Conceptos básicos.

7.2.Normas básicas de seguridad frente al riesgo eléctrico.

7.3.Riesgo eléctrico en hostelería.

8.AMBIENTE TÉRMICO

8.1.Introducción.

8.2.Exposición al calor.

8.3.Exposición al frío.

8.4.Confort térmico.

8.5.Medidas preventivas.

8.6.Ambiente térmico en hostelería.

9.MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

9.1.Definición y características.

9.2.Clasificación e identificación de sustancias químicas peligrosas.

9.3.Almacenamiento de sustancias químicas.

9.4.Manipulación de productos químicos.

9.5.Productos químicos en hostelería.

10.MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

10.1.Introducción.

10.2.Definiciones.

10.3.Riesgos principales derivados de la manipulación de alimentos.

10.4.Causas más frecuentes de la Intoxicación alimentaria.

10.5.Errores y factores de riesgo que pueden provocar la contaminación cruzada.

10.6.Medidas de prevención en la manipulación de alimentos.

10.7.Normas respecto a instalaciones, maquinaria y utensilios.

10.8.Normas respecto al personal: higiene, hábitos y salud.

10.9.Resumen final.

11.RIESGOS PSICOSOCIALES

11.1.Conceptos básicos.

11.2.Factores que influyen en la aparición de los riesgos psicosociales.

11.3.Medidas preventivas generales.

11.4.Patologías derivadas de los factores psicosociales.

11.5. Riesgos psicosociales en hostelería.

12.EMERGENCIAS Y EVACUACIÓN

12.1.Introducción.

12.2.Plan de emergencia y evacuación.

12.3.Protocolos de actuación ante situaciones de emergencias.

12.4.Emergencias y evacuación en hostelería.

13.EXTINCIÓN DE INCENDIOS

13.1.El fuego.

13.2.Clases de fuego.

13.3.Medidas básicas de prevención de incendios.

13.4.Sistemas de extinción de incendios.

ONA10237 Prevención de riesgos laborales en hostelería (20 horas)

13.5.Extinción de incendios en hostelería.

14.PRIMEROS AUXILIOS

14.1.Conducta PAS.

14.2.Reanimación cardiopulmonar (RCP).

14.3.Actuación según el tipo de situación.

15.SEGURIDAD VIAL

15.1.Seguridad vial para conductores.

15.2.Seguridad vial para peatones.