

Prevención de Riesgos Laborales en Sector de Hostelería

Horas

25

Acerca de este curso

Cod: PH06B01C04

1. Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo.
2. Factores de Riesgo.
3. Primeros Auxilios.
4. Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales.
5. Riesgos de seguridad asociados a la actividad de hostelería.
6. Riesgos de higiene asociados a la actividad de hostelería.
7. Riesgos de ergonómicos asociados a la actividad de hostelería.
8. Riesgos psicosociales asociados a la actividad de hostelería.
9. Riesgos asociados al uso de PVD.
10. Protocolo en caso de accidente, emergencia y riesgo de atraco.

¿Qué aprenderás?

- Reconocer la relación entre trabajo y salud.
- Reconocer la regulación legal existente a nivel internacional y nacional.
- Reconocer las causas por las que puede ocurrir un accidente de trabajo.
- Reconocer los riesgos generales ligados al trabajo.
- Saber aplicar las medidas preventivas adecuadas a cada riesgo.
- Reconocer los síntomas y aplicar la técnica de primeros auxilios adecuada.
- Conocer los modelos de organización y estadísticas básicas.
- Realizar las investigaciones de los accidentes para evitar que se vuelvan a producir.
- Reconocer las tareas, funciones y condiciones de trabajo de los puestos más característicos de la hostelería (cocina, sala/barra, servicios).
- Reconocer los riesgos ligados a las condiciones de seguridad y saber aplicar las medidas

preventivas adecuadas.

- Reconocer los riesgos ligados a las condiciones higiénicas y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
- Reconocer los riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
- Reconocer los riesgos ligados a las condiciones psicosociales y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
- Reconocer los riesgos asociados al uso de PVD y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
- Conocer los protocolos de actuación en caso de accidente, de emergencia y de atraco.