

PRL SECTOR HOSTELERÍA

20
HORAS

DESCRIPCIÓN

Este curso permitirá, a todas las personas interesadas, conocer las características específicas de la prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería.

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 la 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: como 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 Y SU PREVENCIÓN: Descripción y objetivos - Caídas de personas - Riesgo eléctrico - Contacto con sustancias químicas y biológicas peligrosas - Condiciones ambientales - Sobre esfuerzo 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: - 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