

criteria

Prl hosteleria



Área: SEGURIDAD Y PRL

Duración: 20h

Metodología: online

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 y estructura del curso

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 coci...
- 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 alimenta...
- 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

Metodología

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

***En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!***

Blog de Critería

