

Prl hosteleria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: PRL, seguridad y medioambiente

OBJETIVOS

- Comprender los conceptos basicos de la PRL en el sector de la hosteleria.
- Aprender a evaluar los riesgos en el lugar de trabajo y a desarrollar medidas de seguridad efectivas.
- Conocer las normativas y regulaciones actuales en materia de PRL en el sector de la hosteleria.
- Desarrollar habilidades para identificar los riesgos en el lugar de trabajo.
- Mejorar sus habilidades de comunicacion y trabajo en equipo para garantizar un ambiente de trabajo seguro.
- Aprender a implementar programas de PRL basicos en el lugar de trabajo y a monitorear su efectividad.

CONTENIDOS

PRL Hosteleria

UNIDAD 1: El sector de la hosteleria

Descripcion 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 hosteleria

UNIDAD 2: Riesgos profesionales especificos de hosteleria

Descripcion y objetivos

Caidas de personas

Riesgo electrico

Contacto con sustancias quimicas y biologicas peligro...

Condiciones ambientales

Sobreesfuerzo y fatiga fisica

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

Descripcion y objetivos
Riesgos asociados a los agentes biológicos
Medidas para garantizar la seguridad
Medidas higienicas
Protocolo de actuacion relativo a la higiene alimenta...
Obligaciones relativas a la higiene en el trabajo
Intoxicaciones alimentarias
Medidas para evitar las toxiinfecciones alimentarias
Condiciones higienicas de los locales
Normas de conservacion
Como cocinar adecuadamente los alimentos
Recomendaciones de la OMS
Manipulacion de alimentos congelados
Normas para la eliminacion de desperdicios y residuos

UNIDAD 4: Incendios y planes de emergencia

Descripcion y objetivos
Reglamentacion en alojamientos turisticos

UNIDAD 5: Los accidentes

Descripcion y objetivos
Accidentes electricos
Tipos de contacto
Dagnos 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