

Prl en la hostelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: PRL, seguridad y medioambiente

OBJETIVOS

Proporcionar a los/las participantes los conocimientos de la seguridad laboral necesarios para desempeñar correctamente sus actividades en el sector alimentario y en el sector de hostelería. Conocer las razones y rentabilidad de la prevención para la promoción de la salud y seguridad laboral. Reconocer la terminología relacionada con la PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE. Identificar el marco legislativo en el que se desarrolla la PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE en el sector alimentario y la hostelería. Realizar evaluaciones elementales de riesgos y establecer medidas preventivas en el entorno laboral. Conocer la importancia de la utilización de los equipos individuales de protección para lograr entornos laborales más seguros. Adquirir los conocimientos y las buenas prácticas necesarias para una correcta higiene alimentaria.

CONTENIDOS

UD1 Conocimiento de las razones para la PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE:

- 1.1. Razones humanas
- 1.2 Razones económicas
- 1.3 Razones legales
- 1.4 Razones de calidad
- 1.5 Razones de eficacia

UD2 Evaluación de la Rentabilidad de la Prevención de los Accidentes Laborales.

2.1 Costes de los accidentes para las empresas:

2.1.1 Pérdidas directas

2.1.2 Pérdidas indirectas:

2.1.2.1. Métodos para calcular las pérdidas indirectas originadas en un accidente de trabajo

2.2 Costes de la Prevención:

2.2.1. Costes de diseño:

2.2.2.1. Sistemas de seguridad y control de máquinas e instalaciones,

2.2.2.2. Salidas de emergencias.

2.2.2.3. Sistemas de ventilación,

2.2.3. Costes de operación:

2.2.3.1. Servicios médicos de empresa

2.2.3.2. Servicio de prevención

2.2.3.3. Botiquín

2.2.4. Costes de planificación:

2.2.4.1 Seguros

2.2.4.2 Brigadas contra incendios

2.2.4.3. Estudios de evaluación

2.2.4.4. Inspecciones de seguridad

UD3. Identificación de la terminología relacionada con la Seguridad y Salud en el trabajo establecida en la normativa en el ámbito de hostelería y la industria alimentaria:

3.1 Definiciones de los términos utilizados en la prevención.

3.1.1 Riesgos

3.1.2 Accidente

3.1.3 Enfermedades profesionales

UD4 Conocimiento de la normativa sobre prevención, seguridad e higiene en el trabajo;

4.1 Marco normativo básico en materia de PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE.

4.2 Derecho comunitario (Reglamentos, Directivas y Decisiones):

4.2.1 El acta única de 17 de febrero de 1986.

4.2.2 Las directivas Comunitarias.

4.2.3 Alcance y fundamentos Jurídicos.

4.2.4. Directivas sobre Seguridad y Salud en el trabajo.

4.3 Derecho nacional:

4.3.1 Ley de PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE.

4.3.2 Ley de Reforma del Marco Normativo de la PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE.

4.3.3 Reglamento de Servicios de Prevención.

4.3.4 Reglamentaciones técnicas específicas derivadas de la Ley.

4.3.5 Disposiciones de seguridad en diferentes ámbitos.

UD5 Análisis de los Derechos y Deberes básicos en esta materia

UD6 Identificación de los riesgos en hostelería y en la industria alimentaria:

6.1 Conocimiento de los principales riesgos en los lugares de trabajo.

6.1.1 El correcto uso de herramientas manuales.

6.1.2 El manejo con seguridad de los equipos de trabajo (microondas, picadoras, hornos, cuchillos...)

6.1.2.1 La prevención de los riesgos eléctricos.

6.1.2.2 Manejo manual de cargas, prevención de accidentes y de enfermedades profesionales.

6.1.2.3 La prevención de incendios.

6.1.2.4 Cómo evitar las caídas.

6.1.2.5 Reconocimiento de sustancias químicas utilizadas.

6.1.2.6 La prevención de explosiones de gas.

6.1.2.7 La correcta recepción, almacenamiento y manipulación de alimentos e utensilios para evitar choques y golpes.

6.1.2.8 Utilización correcta de la maquinaria de cocina y sus utensilios para impedir posibles quemaduras.

6.2 El reconocimiento de los factores ergonómicos y psicosociales:

6.2.1 Reumatológicos por la posición de trabajo

6.2.2. Trastornos musculoesqueléticos debidos a las posturas forzadas y repetitivas o sobreesfuerzos.

6.2.3 Fatiga Física

6.2.4 Carga mental

6.3 Descripción de riesgos con agentes biológicos:

6.3.1 Manipulación de alimentos.

6.3.2 Manipulación de restos en las papeleras o servicios higiénicos.

6.3.3 Mantenimiento y limpieza de filtros de aire acondicionado.

UD7 Establecimiento de medidas preventivas en hostelería y la industria alimentaria:

7.1 Evaluación de los riesgos

7.2 Planificación de la Prevención.

7.3 Organización de la Prevención

7.4 Los Servicios de Prevención

UD8 La Adopción de medidas preventivas específicas en el sector alimentario y hostelero:

8.1 La definición y clasificación de EPI.

8.2 Las condiciones que deben reunir los EPI.

8.3 La categorización de los EPI.

8.4 Los equipos aconsejados:

8.4.1 Los guantes de seguridad.

8.4.2 Las gafas y las pantallas de seguridad

8.4.3 El calzado de seguridad reforzado.

8.4.4 La mascarilla.

8.4.5 Protección auditiva.

8.4.6 Otros

UD9 Aplicación de buenas prácticas higiénicas en hostelería y la industria alimentaria.

9.1 Conocimiento de la Normativa sobre higiene y seguridad alimentaria.

9.1.1 Internacional

9.1.2 Nacional

9.2 Ámbito de aplicación. La cadena alimentaria desde la producción hasta el consumo.

9.3 Identificación de los principales conceptos.

9.4 Diferenciación entre higiene alimentaria y seguridad alimentaria.

9.5 Identificación de los factores que alteran los alimentos.

9.6 Diferenciación entre intoxicación, alergia e intolerancia alimentaria.

9.7 Conocimientos sobre la manipulación de alimentos.

9.8 Conocimiento de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

9.9 Higiene personal asociada a la manipulación de alimentos.

9.10 Métodos de conservación, almacenamiento y etiquetado de alimentos.

9.11 Diferenciación entre caducidad, consumo preferente y caducidad secundaria.

UD10 Guía de prácticas concretas de Higiene en el Sector

10.1 Medidas COVID19

10.2 Higiene personal

10.3 Limpieza y desinfección

10.4 Consejos de prevención