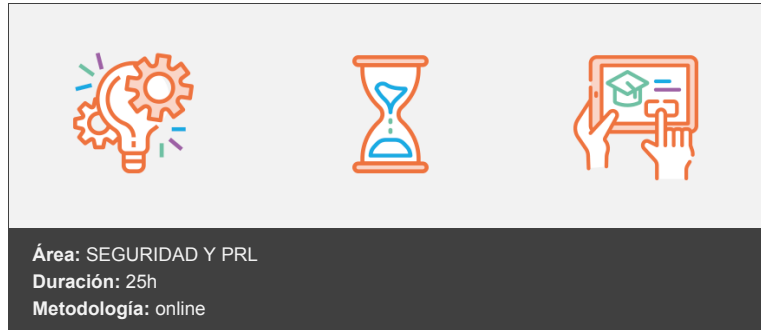


Prevención de Riesgos Laborales en Sector de Hostelería



Objetivos

1. Reconocer la relación entre trabajo y salud.
2. Reconocer la regulación legal existente a nivel internacional y nacional.
3. Reconocer las causas por las que puede ocurrir un accidente de trabajo.
4. Reconocer los riesgos generales ligados al trabajo.
5. Saber aplicar las medidas preventivas adecuadas a cada riesgo.
6. Reconocer los síntomas y aplicar la técnica de primeros auxilios adecuada.
7. Conocer los modelos de organización y estadísticas básicas.
8. Realizar las investigaciones de los accidentes para evitar que se vuelvan a producir.
9. Reconocer los riesgos ligados a las condiciones de seguridad y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
10. Reconocer los riesgos ligados a las condiciones higiénicas y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
11. Reconocer los riesgos asociados a la manipulación manual de cargas en el oficio, y saber aplicar las medidas de protección adecuadas.
12. Conocer y saber aplicar los protocolos de actuación en caso de emergencia

Contenidos y estructura del curso

Unidad 1. Prevención de Riesgos Laborales: conceptos básicos.

- 1.1. El trabajo y la salud: los riesgos profesionales.
- 1.2. Daños derivados del trabajo.
- 1.3. Marco normativo.
- 1.4. Causas de los accidentes.

Unidad 2. Factores de Riesgo.

- 2.1. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- 2.2. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo.
- 2.3. La carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral.
- 2.4. Control de la salud.
- 2.5. Medidas de emergencia y planes de autoprotección.

Unidad 3. Primeros Auxilios.

- 3.1. Protocolo PAS.
- 3.2. Reanimación Cardio Pulmonar (RCP) básica + Desfibrilador Externo Automático (DEA).
- 3.3. Maniobra de Heimlich.

3.4. Heridas.

3.5. Accidentes de tráfico.

Unidad 4. Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales.

4.1. Organización de la prevención.

4.2. Investigación de accidentes.

4.3. Estadística.

Unidad 5. Riesgos de seguridad asociados a la actividad de hostelería.

5.1. Caídas al mismo nivel.

5.2. Caídas a distinto nivel.

5.2.1. Escaleras de mano.

5.3. Desplome de objetos.

5.4. Cortes.

5.5. Contactos térmicos. Quemaduras.

5.6. Contactos eléctricos.

5.7. Explosión.

Unidad 6. Riesgos de higiene asociados a la actividad de hostelería.

6.1. La exposición a sustancias químicas peligrosas.

6.2. La información sobre sustancias químicas peligrosas.

6.3. Mezclas de productos.

6.4. El trasvase de productos químicos peligrosos.

Unidad 7. Manipulación manual de cargas.

7.1. La manipulación manual de cargas.

7.1.1. Cómo realizar una manipulación de cargas manual correcta.

7.2. El uso de medios mecánicos de transporte de carga.

Metodología

En Critería 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

