

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA (60h)

EL CURSO OFRECE: Los conocimientos necesarios y le dotará de una visión práctica y real de la prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería. Interesados en formarse en la prevención de riesgos laborales en el sector.

OBJETIVOS:

- Conocer las herramientas necesarias para que puedan determinar los riesgos a los que están sometidos, así como las principales medidas preventivas a adoptar para minimizar sus efectos.
- Disponer de las herramientas necesarias para realizar las evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer las medidas preventivas pertinentes.
- Adquirirá los conocimientos necesarios para gestionar las primeras intervenciones en caso de emergencia y primeros auxilios.
- Los conocimientos oportunos para poder colaborar con los servicios de prevención de su empresa.
- Adquirir los conocimientos y la capacidad necesaria para actuar ante situaciones de emergencia como paradas cardiorrespiratoria, heridas y hemorragias, traumatismos, etc.

COMO APRENDEMOS: Con 22 temas multimedia generales y 5 temas específicos del sector que se aprende de forma fácil y sencilla, se incluye un manual de consulta, legislación y examen final.



CONTENIDO DEL CURSO

Temario General

1. Introducción.
2. Conceptos generales de trabajo.
3. Conceptos sobre salud y condiciones de trabajo.
4. Evaluación de las condiciones de trabajo.
5. Vigilancia de la salud.
6. Gestión de accidentes de trabajo.
7. Precauciones generales.
8. Qué hacer.
9. Primeros auxilios.
10. Primeros auxilios quemaduras.
11. Primeros auxilios RCP.

12. Lugares de trabajo.
13. Máquinas y herramientas.
14. Trabajos en altura.
15. Riesgo eléctrico.
16. Señalización de seguridad.
17. Equipos de protección individual.
18. Planes de emergencia y evacuación.
19. Incendios.
20. Conceptos básicos ley PRL.
- 21 Ley 31-1995 PRL.
22. RD 39-1997 reglamento.

Manual de Prevención de Riesgos Laborales

Temario específico PRL Sector Hostelería

- Manipulación de Cargas
- Las caídas
- Atrapamientos y Quemaduras
- Exposición y contacto con sustancias peligrosas
- Golpes y Cortes

Manuales y Legislación Específica Sector Hostelería

Guía de buenas prácticas en Prevención de Riesgos Laborales en el Sector de la Hostelería. Junta de Castilla y León

Guía de Buenas Prácticas en Prevención de Riesgos Laborales en el Sector de la Hostelería. Asociación de Empresarios

Manual de Prevención de Riesgos laborales en el Sector de la Hostelería. Comunidad Autónoma Murcia

Test Prevención de Riesgos Laborales. Sector Hostelería

TEST AUTOEVALUACION FINAL