



# Prevención de Riesgos Laborales en Sector de Hostelería

**Sku:** PH06B01C04

**Horas:** 25

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

- Reconocer la relación entre trabajo y salud.
- Reconocer la regulación legal existente a nivel internacional y nacional.
- Reconocer las causas por las que puede ocurrir un accidente de trabajo.
- Reconocer los riesgos generales ligados al trabajo.
- Saber aplicar las medidas preventivas adecuadas a cada riesgo.
- Reconocer los síntomas y aplicar la técnica de primeros auxilios adecuada.
- Conocer los modelos de organización y estadísticas básicas.
- Realizar las investigaciones de los accidentes para evitar que se vuelvan a producir.
- Reconocer las tareas, funciones y condiciones de trabajo de los puestos más característicos de la hostelería (cocina, sala/barra, servicios).
- Reconocer los riesgos ligados a las condiciones de seguridad y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
- Reconocer los riesgos ligados a las condiciones higiénicas y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
- Reconocer los riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
- Reconocer los riesgos ligados a las condiciones psicosociales y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
- Reconocer los riesgos asociados al uso de PVD y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
- Conocer los protocolos de actuación en caso de accidente, de emergencia y de atraco.

## OBSERVACIONES

- Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá, por un lado, los conceptos básicos en materia de Prevención de Riesgos Laborales, y por otro, los riesgos específicos en el sector de la hostelería en lo referente a seguridad, higiene,

ergonomía, riesgos psicosociales y de uso de pantallas de visualización de datos (PVD), así como los principales protocolos de actuación en dicho sector.

## CONTENIDOS

1. Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo. 2. Factores de Riesgo. 3. Primeros Auxilios. 4. Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales. 5. Riesgos de seguridad asociados a la actividad de hostelería. 6. Riesgos de higiene asociados a la actividad de hostelería. 7. Riesgos de ergonómicos asociados a la actividad de hostelería. 8. Riesgos psicosociales asociados a la actividad de hostelería. 9. Riesgos asociados al uso de PVD. 10. Protocolo en caso de accidente, emergencia y riesgo de atraco.