



## Prevención de riesgos laborales en restauración

**Sku:** CT0408

**Horas:** 19

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Factores de riesgo. 1.1. Espacios de trabajo. 1.2. Firmes y suelos. 1.3. Superficies de tránsito y pasillos. 1.4. Ruidos y vibraciones. 1.5. Condiciones termohigrométricas. 1.6. Iluminación. 2. Principios de la actividad preventiva. 2.1. Evitar riesgos. 2.2. Evaluar los riesgos que no se puedan evitar. 2.3. Combatir riesgos en su origen. 2.4. Adaptar el trabajo a la persona. 2.5. Tener en cuenta la evolución de la técnica. 2.6. Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro. 2.7. Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual. 2.8. Dar las debidas instrucciones a los trabajadores. 2.9. Orden y limpieza. 2.10. Vestuario recomendado. 2.11. Equipos de protección individual. 2.12. Equipos de trabajo. 2.13. Instalaciones. 2.14. 55. 2.15. Equipos auxiliares. 3. Seguridad en la hostelería. 3.1. Consejos generales. 3.2. Riesgos. causas y prevención. 3.3. Higiene industrial. 3.4. Ruido. 3.5. Temperatura. 3.6. Exposición a contaminantes químicos. 3.7. Exposición a contaminantes biológicos. 4. Ergonomía y psicología. 4.1. Estrés. 4.2. Fatiga mental. 4.3. Trabajo a turnos. 4.4. Trabajo nocturno. 4.5. Acoso laboral. 4.6. Situaciones de emergencias. 4.7. Consejos generales. 4.8. Planes de emergencias y evacuación. 4.9. Incendios. 4.10. Explosiones. 4.11. Escapes de gas. 4.12. Inundaciones. 4.13. Robos o atracos. 5. Primeros auxilios.