

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA



Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

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.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN Y RAZONES PARA LA PREVENCIÓN

Conocimiento de las razones para la prevención de riesgos laborales:

- Razones humanas
- Razones económicas
- Razones legales
- Razones de calidad
- Razones de eficacia

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

- Costes de los accidentes para las empresas:
- Costes de la Prevención

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTOS GENERALES EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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:

- Definiciones de los términos utilizados en la prevención.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA SOBRE PREVENCIÓN, SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO

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

- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
- Derecho comunitario (Reglamentos, Directivas y Decisiones):
- Derecho nacional:

Análisis de los Derechos y Deberes básicos en esta materia.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FACTORES DE RIESGO EN EL SECTOR ALIMENTARIO Y DE HOSTELERÍA.

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

- Conocimiento de los principales riesgos en los lugares de trabajo.
- El reconocimiento de los factores ergonómicos y psicosociales:
- Descripción de riesgos con agentes biológicos:

Establecimiento de medidas preventivas en hostelería y la industria alimentaria:

- Evaluación de los riesgos
- Planificación de la Prevención.
- Organización de la Prevención
- Los Servicios de Prevención

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL EN EL SECTOR ALIMENTARIO Y DE HOSTELERÍA.

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

- La definición y clasificación de EPI.
- Las condiciones que deben reunir los EPI.
- La categorización de los EPI.
- Los equipos aconsejados:

UNIDAD DIDÁCTICA 6. HIGIENE ALIMENTARIA.

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

- Conocimiento de la Normativa sobre higiene y seguridad alimentaria.
- Ámbito de aplicación. La cadena alimentaria desde la producción hasta el consumo.
- Identificación de los principales conceptos.
- Diferenciación entre higiene alimentaria y seguridad alimentaria.
- Identificación de los factores que alteran los alimentos.
- Diferenciación entre intoxicación, alergia e intolerancia alimentaria.
- Conocimientos sobre la manipulación de alimentos.
- Conocimiento de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Higiene personal asociada a la manipulación de alimentos.
- Métodos de conservación, almacenamiento y etiquetado de alimentos.
- Diferenciación entre caducidad, consumo preferente y caducidad secundaria.

Guía de prácticas concretas de Higiene en el Sector

- Medidas COVID19
- Higiene personal
- Limpieza y desinfección
- Consejos de prevención