PREVENCION EN HOSTELERÍA

Área: Prevención en Riesgos Laborales
Modalidad: Teleformación
Duración: 45 h
Precio: 337.50€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Los siniestros laborales pueden deberse a condiciones medioambientales del centro de trabajo, condiciones físicas del trabajo, condiciones del puesto de trabajo y condiciones derivadas del sistema organizativo del trabajo. Cada riesgo laboral lleva conexo un plan preventivo para evitarlo o paliar su gravedad. Un siniestro puede ocasionarse por ignorancia de los riesgos que se corren, por una actuación negligente, o sea, no tomar las precauciones necesarias para ejecutar una tarea o por una actitud temeraria de rechazar los riesgos que existen.

Como complemento se incluye un programa formativo general sobre Prevención de Riesgos Laborales en hostelería.

CONTENIDOS

Prevención de Riesgos Básicos: Introducción a la Prevención. El Trabajo y la Salud. Los daños derivados del trabajo. Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. Concepto básico y objetivo. Concepto de ergonomía. Protección colectiva e individual. Planes de emergencia y autoprotección. Vigilancia de la salud. Organización de la prevención. Socorrismo y primeros auxilios.

PRL Especialidad Hostelería: Fuentes de riesgo de sobreesfuerzos. Fuentes de exposición a temperaturas no adecuadas. Fuentes de riesgo de estrés laboral. Fuentes de riesgo de caída de persona al mismo nivel. Fuentes de riesgo de cortes y contusiones. Fuentes de riesgo eléctrico. Fuentes de quemaduras. Fuentes de riesgo de exposición a sustancias químicas. Fuentes de riesgo de exposición a contaminantes biológicos. Fuentes de riesgo de exposición a radiaciones. Fuentes de riesgo de incendio y explosión. Fuentes de riesgo de atraco.