

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR HOSTELERÍA**CÓDIGO**
06B04C01**AUTOR**
Francisco Cruz Rubio**DURACIÓN ESTIMADA**
25 h**NIVEL DE FORMACIÓN**
Básico**Dirigido a**

Profesionales del sector de la hostelería que quieran adquirir los conceptos necesarios en materia de prevención dentro del puesto de trabajo.

Descripción

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 hostelería en lo referente a seguridad, higiene y manipulación manual de cargas, así como los principales protocolos de actuación y las directrices de buenas prácticas frente a la exposición del SARS-COV-2 en el sector hostelería.

COMPETENCIAS

1. Conocer los conceptos básicos que regulan la seguridad y salud en el trabajo, así como las causas de los accidentes para evitar que ocurran y así alcanzar un nivel de seguridad y salud adecuado.
2. Conocer los factores de riesgo ligados al trabajo y las medidas preventivas aplicables para conseguir un ambiente de trabajo saludable y sin peligros.
3. Conocer las principales técnicas de primeros auxilios para saber actuar, de forma eficiente, ante un accidente.
4. Conocer los diferentes sistemas de organización de la prevención y su gestión para realizar una prevención eficaz.
5. Conocer los riesgos específicos de seguridad en la actividad de hostelería y las medidas preventivas aplicables para desarrollar la actividad profesional de manera segura.
6. Conocer los riesgos específicos higiénicos en la actividad de hostelería y las medidas preventivas aplicables para desarrollar la actividad profesional de manera segura.
7. Conocer los riesgos relacionados con la manipulación manual de cargas, adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para afrontar este riesgo de manera adecuada.
8. Conocer las normas de actuación ante emergencias para responder adecuadamente en estas situaciones.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR HOSTELERÍA

9. Conocer las directrices de buenas prácticas frente a la exposición del SARS-COV-2 en el sector de hostelería para actuar de manera segura y adecuada para prevenir la infección por este virus.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Objetivos)

1. Reconocer la relación entre trabajo y salud.
2. Reconocer la regulación legal existente a nivel internacional y nacional.
3. Reconocer las causas por las que puede ocurrir un accidente de trabajo.
4. Reconocer los riesgos generales ligados al trabajo.
5. Saber aplicar las medidas preventivas adecuadas a cada riesgo.
6. Reconocer los síntomas y aplicar la técnica de primeros auxilios adecuada.
7. Conocer los modelos de organización y estadísticas básicas.
8. Realizar las investigaciones de los accidentes para evitar que se vuelvan a producir.
9. Reconocer los riesgos ligados a las condiciones de seguridad y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
10. Reconocer los riesgos ligados a las condiciones higiénicas y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.
11. Reconocer los riesgos asociados a la manipulación manual de cargas en el oficio, y saber aplicar las medidas de protección adecuadas.
12. Conocer y saber aplicar los protocolos de actuación en caso de emergencia.
13. Reconocer las pautas recomendables de actuación y protección y saber aplicarlas para evitar la infección por coronavirus SARS-COV-2.

CONTENIDOS

Unidad 1. Prevención de Riesgos Laborales: conceptos básicos.

1. El trabajo y la salud: los riesgos profesionales.
2. Daños derivados del trabajo.
3. Marco normativo.
4. Causas de los accidentes.

Unidad 2. Factores de Riesgo.

1. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
2. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo.
3. La carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral.

4. Control de la salud.
5. Medidas de emergencia y planes de autoprotección.

Unidad 3. Primeros Auxilios.

1. Protocolo PAS.
2. Reanimación Cardio Pulmonar (RCP) básica + Desfibrilador Externo Automático (DEA).
3. Maniobra de Heimlich.
4. Heridas.
5. Accidentes de tráfico.

Unidad 4. Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales.

1. Organización de la prevención.
2. Investigación de accidentes.
3. Estadística.

Unidad 5. Riesgos de seguridad asociados a la actividad de hostelería.

1. Caídas al mismo nivel.
2. Caídas a distinto nivel.
 - 2.1 Escaleras de mano.
3. Desplome de objetos.
4. Cortes.
5. Contactos térmicos. Quemaduras.
6. Contactos eléctricos.
7. Explosión.

Unidad 6. Riesgos de higiene asociados a la actividad de hostelería.

1. La exposición a sustancias químicas peligrosas.
2. La información sobre sustancias químicas peligrosas.
3. Mezclas de productos.
4. El trasvase de productos químicos peligrosos.

Unidad 7. Manipulación manual de cargas

1. La manipulación manual de cargas.
 - 1.1 Cómo realizar una manipulación de cargas manual correcta.
2. EL uso de medios mecánicos de transporte de carga.

Unidad 8. Actuación ante emergencias.

1. Introducción
2. Los planes de emergencia y evacuación de los centros de trabajo.
 - 2.1 Los equipos de emergencia,
 - 2.2 Niveles de emergencia.



3. Prevención del riesgo de incendio.
4. Consignas de actuación en caso de incendio.
5. Consignas de actuación para la evacuación.
6. Medidas de prevención relacionadas con las emergencias.

Unidad 9. Prevención de COVID-19.

1. Prevención de la infección por Coronavirus.
2. Acciones y medidas preventivas de aplicación general.
 - 2.1 Medidas de protección que deben adoptarse.
3. Medidas específicas en el sector de hostelería.