

SPFVI190 / CURSO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

DURACIÓN: 12 horas a realizar en un mes

MODALIDAD: ONLINE

ESPECIFICACIONES: Este curso incorpora locuciones y videos con lo que será necesario disponer de tarjeta de sonido y altavoces o auriculares.

DIRIGIDO A

Todos los trabajadores que desempeñan sus tareas en el sector de hostelería.

OBJETIVOS

- Motivar una actitud positiva en el ámbito de la prevención de riesgos laborales
- Facilitar el cumplimiento de las exigencias legales en materia de prevención
- Dar a conocer los riesgos laborales específicos de los puestos de trabajo en el sector de hostelería
- Aportar medidas preventivas específicas para evitar o minimizar los riesgos laborales

CONTENIDOS

Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

- El trabajo y la salud
- Los riesgos profesionales y su prevención
- Condiciones de trabajo
- Daños derivados del trabajo
- Compromisos del empresario
- Compromisos del trabajador

Prevención de riesgos en el sector de hostelería

- Descripción de actividades
- Riesgos específicos y medidas preventivas de la actividad de hostelería
- Equipos de trabajo

Riesgos generales en el sector de hostelería

- Riesgo eléctrico
- Caídas de personas al mismo nivel
- Caídas de personas a distinto nivel
- Manipulación manual de cargas

Incendios y planes de emergencia

- Concepto de incendio
- Clases de fuego
- Extintores
- Partes de un extintor
- Utilización de extintores portátiles
- Actuación ante un incendio
- Actuación en caso de evacuación

Primeros auxilios

- Definición
- Qué hacer
- Qué no hacer
- Algoritmo de actuación

Seguridad vial

- Concepto de seguridad vial
- Factores relacionados con el conductor
- Factores relacionados con la vía
- Factores relacionados con el vehículo