

SP1 / RIESGOS ASOCIADOS A LA HOSTELERÍA

DURACIÓN: 4 horas

HORARIO: de 9:00 a 13:00 horas

MODALIDAD: PRESENCIAL

FORMATO

- **PROGRAMADO:** en fechas y provincias determinadas. Ver programación.
- **A MEDIDA:** a solicitud de la empresa en horario e instalaciones que desee. Consúltenos.

DIRIGIDO A

Trabajadores que desempeñan sus tareas en este sector.

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 en los puestos de trabajo
- Aportar medidas preventivas específicas para evitar o minimizar los riesgos en los puestos de trabajo

CONTENIDOS

1. CONCEPTOS BÁSICOS

- 1.1 El trabajo y la salud
- 1.2 Condiciones de trabajo
- 1.3 Factores de riesgo
- 1.4 Accidente de trabajo
- 1.5 Enfermedad profesional
- 1.6 Marco normativo

2. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES EN EL SECTOR HOSTELERÍA

3. RIESGOS GENERALES EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

- 3.1 Caídas al mismo nivel
- 3.2 Caídas a distinto nivel
- 3.3 Choques, golpes, desplomes
- 3.4 Riesgo eléctrico
- 3.5 Manipulación manual de cargas

3.6 Incendios

3.7 Evacuación

4. RIESGOS ESPECÍFICOS EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

4.1 Golpes, cortes, atrapamientos