

SEAD0001 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA



Categoría

Seguridad y medioambiente



www.clictic.es

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.
- Conocer las razones y rentabilidad de la prevención para la promoción de la salud y seguridad laboral.
- Reconocer la terminología relacionada con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Identificar el marco legislativo en el que se desarrolla la prevención de Riesgos laborales en el sector alimentario y la hostelería.
- Realizar evaluaciones elementales de riesgos y establecer medidas preventivas en el entorno laboral.
- Conocer la importancia de la utilización de los equipos individuales de protección para lograr entornos laborales más seguros.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
50H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclictic.com/>



Índice de contenidos

Módulo 1. INTRODUCCIÓN Y RAZONES PARA LA PREVENCIÓN 5H

- 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:
 - Pérdidas directas
 - Pérdidas indirectas:
 - Métodos para calcular las pérdidas indirectas originadas en un accidente de trabajo
 - Costes de la Prevención:
 - Costes de diseño:
 - Sistemas de seguridad y control de máquinas e instalaciones,
 - Salidas de emergencias.
 - Sistemas de ventilación,
 - Costes de operación:
 - Servicios médicos de empresa
 - Servicio de prevención
 - Botiquín
 - Costes de planificación:
 - Seguros
 - Brigadas contra incendios
 - Estudios de evaluación
 - Inspecciones de seguridad

Módulo 2. CONCEPTOS GENERALES EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES 5H

- 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.
 - Riesgos
 - Accidente
 - Enfermedades profesionales

Índice de contenidos

Módulo 3. NORMATIVA SOBRE PREVENCIÓN, SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO. 5H

- 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):
 - El acta única de 17 de febrero de 1986.
 - Las directivas Comunitarias.
 - Alcance y fundamentos Jurídicos.
 - Directivas sobre Seguridad y Salud en el trabajo.
 - Derecho nacional:
 - Ley de prevención de Riesgos Laborales.
 - Ley de Reforma del Marco Normativo de la Prevención de Riesgos Laborales.
 - Reglamento de Servicios de Prevención.
 - Reglamentaciones técnicas específicas derivadas de la Ley.
 - Disposiciones de seguridad en diferentes ámbitos.
- Análisis de los Derechos y Deberes básicos en esta materia.

Módulo 4. FACTORES DE RIESGO EN EL SECTOR ALIMENTARIO Y DE HOSTELERÍA. 20H

- Identificación de los riesgos en hostelería y en la industria alimentaria:
 - Conocimiento de los principales riesgos en los lugares de trabajo.
 - El correcto uso de herramientas manuales.
 - El manejo con seguridad de los equipos de trabajo (microondas, picadoras, hornos, cuchillos...)
 - La prevención de los riesgos eléctricos.
 - Manejo manual de cargas, prevención de accidentes y de enfermedades profesionales.
 - La prevención de incendios.
 - Cómo evitar las caídas.
 - Reconocimiento de sustancias químicas utilizadas.
 - La prevención de explosiones de gas.
 - La correcta recepción, almacenamiento y manipulación de alimentos e utensilios para evitar choques y golpes.
 - Utilización correcta de la maquinaria de cocina y sus utensilios para impedir posibles quemaduras.

Índice de contenidos

- El reconocimiento de los factores ergonómicos y psicosociales:
 - o Reumatológicos por la posición de trabajo
 - o Trastornos musculoesqueléticos debidos a las posturas forzadas y repetitivas o sobreesfuerzos.
 - o Fatiga Física
 - o Carga mental
- Descripción de riesgos con agentes biológicos:
 - o Manipulación de alimentos.
 - o Manipulación de restos en las papeleras o servicios higiénicos.
 - o Mantenimiento y limpieza de filtros de aire acondicionado.
- 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

Módulo 5. EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL EN EL SECTOR ALIMENTARIO Y DE HOSTELERÍA. 10H

- 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:
 - o Los guantes de seguridad.
 - o Las gafas y las pantallas de seguridad
 - o El calzado de seguridad reforzado.
 - o La mascarilla.
 - o Protección auditiva.
 - o Otros.

Índice de contenidos

Módulo 6. HIGIENE ALIMENTARIA. 5H

- Aplicación de buenas prácticas higiénicas en hostelería y la industria alimentaria.
 - Conocimiento de la Normativa sobre higiene y seguridad alimentaria.
 - Internacional
 - Nacional
 - 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