

Categorías: PRL, seguridad y medioambiente

### OBJETIVOS

- Comprender los conceptos básicos de la PRL en el sector de la hostelería.
- Aprender a evaluar los riesgos en el lugar de trabajo y a desarrollar medidas de seguridad efectivas.
- Conocer las normativas y regulaciones actuales en materia de PRL en el sector de la hostelería.
- Desarrollar habilidades para identificar los riesgos en el lugar de trabajo.
- Mejorar sus habilidades de comunicación y trabajo en equipo para garantizar un ambiente de trabajo seguro.
- Aprender a implementar programas de PRL básicos en el lugar de trabajo y a monitorear su efectividad.

### CONTENIDOS

#### PRL Hosteleria

##### UNIDAD 1: El sector de la hosteleria

- Descripción y objetivos
- De la actividad laboral y sus factores de riesgo
- Los factores de riesgo
- De los trabajadores
- Normativa legal aplicable al sector de la hostelería

##### UNIDAD 2: Riesgos profesionales específicos de hosteleria

- Descripción y objetivos
- Caídas de personas
- Riesgo eléctrico
- Contacto con sustancias químicas y biológicas peligrosas
- Condiciones ambientales
- Sobreesfuerzo y fatiga física
- Riesgos derivados de las herramientas manuales
- Riesgos derivados de la maquinaria industrial de cocina
- Quemaduras por contacto con objetos calientes
- Riesgos derivados del trabajo nocturno y a turnos

##### UNIDAD 3: Agentes biológicos

- Descripción y objetivos
- Riesgos asociados a los agentes biológicos
- Medidas para garantizar la seguridad
- Medidas higiénicas
- Protocolo de actuación relativo a la higiene alimentaria
- Obligaciones relativas a la higiene en el trabajo
- Intoxicaciones alimentarias
- Medidas para evitar las toxiinfecciones alimentarias
- Condiciones higiénicas de los locales

---

Normas de construcción | [info@criteria.es](mailto:info@criteria.es) | MAD: 91 571 21 39 | BCN: 93 265 26 77

- Como cocinar adecuadamente los alimentos
- Recomendaciones de la OMS

#### **UNIDAD 4: Incendios y planes de emergencia**

---

- Descripción y objetivos
- Reglamentación en alojamientos turísticos

#### **UNIDAD 5: Los accidentes**

- Descripción y objetivos
- Accidentes eléctricos
- Tipos de contacto
- Dagnos corporales
- Heridas
- Tipos de heridas
- Hemorragias
- Quemaduras
- Lesiones oculares
- Atragantamientos de alimentos

#### **UNIDAD 6: Primeros auxilios**

- Introducción al módulo
- En caso de intoxicación
- En caso de lipotimia, coma e insolación
- Respiración boca a boca
- Masaje cardíaco externo
- Traslado de accidentados
- Botiquín de urgencia