Prevención de riesgos laborales en cafeterías, bares y restaurante (60 horas)



Categoría: Prevención de riesgos laborales, calidad, medioambiente, I+D+I
Product Tags: cursos, prevención de riesgos, restaurantes
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/prevencion-de-riesgos-laborales-en-cafeterias-bares-y-restaurante-60-horas/

Objetivo

Con el **curso de Prevención de riesgos laborales en cafeterías, bares y restaurante de 60 horas** se pretende facilitar al alumno los conocimientos necesarios para evitar todo tipo de riesgo, así como a actuar del modo más adecuado en caso de accidente, ofreciendo así las claves para llevar a cabo la prevención de riesgos y accidentes laborales en cafeterías, bares o restaurantes.

Descripción

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud - El trabajo y la salud - Los Riesgos Profesionales - Factores de Riesgo Laboral - Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud - Daños derivados del trabajo - Accidentes de trabajo -

Enfermedades profesionales - Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional - Otras patologías derivadas del trabajo - Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos - Deberes y obligaciones básicas en esta materia - Política de Prevención de Riesgos Laborales - Fomento de la toma de conciencia - Participación, información, consulta y propuestas - El empresario - El trabajador - Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud **2 Riesgos generales y su prevención** - Caídas de personas a distinto o al mismo nivel - Proyección de fragmentos o partículas - Golpes o cortes por objetos y herramientas - Atrapamiento por vuelco de máquina - Golpes atrapamientos por derrumbamiento - Contacto eléctrico - Sobreesfuerzo - Exposición al polvo o a ruidos - Dermatitis profesional y riesgos de contaminación - Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo - Contaminantes químicos - Toxicología laboral - Medición de la exposición a contaminantes - Corrección ambiental - Contaminantes físicos - Energía mecánica - Energía térmica - Energía electromagnética - Contaminates biológicos - La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral - Sistemas elementales de control de riesgos - Protección colectiva - Equipos de Protección individual - Protección del cráneo - Protectores del aparato auditivo - Protectores de la cara y del aparato visual - Protectores de las vías respiratorias - Protección de las extremidades y piel - Protectores del tronco y el abdomen - Protección total del cuerpo - Control de riesgos derivados de trabajos en altura - Características del riesgo de caída de altura - Características generales de los dispositivos - Clasificación y campos de aplicación - Planes de emergencia y evacuación - Organización del plan de emergencia - Señalización - Clases de señalización y utilización - Señalización óptica - Señales en forma de panel - Señales gestuales - Señales luminosas - Señalizacion acústica y otras señalizaciones - El control de salud de los trabajadores - La vigilancia de la salud de los trabajadores - Integración de los programas de vigilancia de la salud - Cuestionario: Riesgos generales y su prevención **3 Riesgos específicos en cafeterías, bares y restaurantes** - Instalaciones y receptores eléctricos - Incendios y otras situaciones de

emergencia - Condiciones ambientales - Manipulación manual de cargas - Inseguridad ciudadana - Mobiliario de hostelería - Almacenamiento y utilización de botellas de gas a presión - Instalaciones de gas - Pasillos y zonas de trabajo - Puertas y mamparas - Condiciones organizativas y relaciones personales - Trabajos en posturas incomodas - Trabajos que comportan movimientos repetitivos - Trato con clientes - Trabajos con agua o en humedo - Utilización de instrumentos punzantes y cortantes - Preparación de comidas y bebidas calientes - Máquina de café - Servir comidas o bebidas calientes - Hornos y fogones - Trabajos de limpieza - Cuestionario: Riesgos específicos en cafeterías, bares y restaurantes **4 Elementos básicos de gestión de la prevención** - Intervención de las administraciones publicas en materia preventiva - Organización preventiva del trabajo - Procedimiento general de la planificación - Documentación - recogida, elaboración y archivo - Representación de los trabajadores - Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención **5 Primeros auxilios** - Procedimientos generales - Eslabones de la cadena de socorro - Evaluación primaria de un accidentado - Normas generales ante una situación de urgencia - Reanimación cardiopulmonar - Actitud a seguir ante heridas y hemorragias - Fracturas - Traumatismos craneoencefálicos - Lesiones en columna - Quemaduras - Lesiones oculares - Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos - Plan de actuación - Cuestionario: Cuestionario final

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 60
- Tipo: Certificación
- Unidades: 5