



NOMBRE CURSO	CURSO BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES : SECTOR DE HOSTELERÍA (2024FC037_01)
CARGA LECTIVA	30
ÁREA FORMATIVA	2024 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y SALUD LABORAL
FECHA DE INSCRIPCIÓN	01/06/24 - 30/06/24
MODALIDAD	Online
FECHAS CELEBRACIÓN	
RANGO FECHAS CELEBRACIÓN	Entre el 02/09/24 y el 30/09/24
MODALIDAD	Online
LUGAR DE IMPARTICIÓN	
DESCRIPCIÓN/ OBJETIVO	<p><i>Concienciación sobre la importancia de la seguridad y salud laboral en el sector de la hostelería.</i></p> <p><i>Identificación de riesgos comunes en el entorno de trabajo y en las tareas diarias.</i></p> <p><i>Capacitación para prevenir accidentes y enfermedades profesionales en el ámbito hostelero.</i></p>
CONTENIDOS DEL CURSO	<p>Módulo 1: Introducción a la Prevención de Riesgos Laborales (4 horas) Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo. Derechos y deberes del trabajador y del empleador. Organismos reguladores y normativas aplicables.</p> <p>Módulo 2: Riesgos Específicos en Hostelería (8 horas) Riesgos ergonómicos: posturas incorrectas, manipulación de cargas, etc. Riesgos químicos: productos de limpieza, manipulación de alimentos, etc. Riesgos biológicos: enfermedades transmitidas por alimentos, higiene personal, etc.</p> <p>Módulo 3: Medidas Preventivas y Equipos de Protección (10 horas) Uso correcto de equipos de protección individual (EPIs). Métodos de prevención: señalización, medidas de higiene, etc. Primeros auxilios básicos.</p> <p>Módulo 4: Gestión de Emergencias (8 horas) Evacuación en caso de incendio o emergencia. Actuación ante accidentes: quemaduras, cortes, etc. Comunicación efectiva en situaciones críticas.</p>
DOCENTE/S	FRANCISCO JAVIER ARAGON ORTEGA