



CURSO GRATUITO

PRL EN LA HOSTELERÍA + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

SEAD0001 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Seguridad y Medio Ambiente

Área Profesional

Seguridad y Prevención

Modalidad

Teleformación

Horas

60

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.

Información

Curso gratuito de PRL en la Hostelería de 60 horas en modalidad «teleformación». Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

1. CONOCIMIENTO DE LAS RAZONES PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

2. EVALUACIÓN DE LA RENTABILIDAD DE LA PREVENCIÓN DE LOS ACCIDENTES LABORALES.

3. MÉTODOS PARA CALCULAR LAS PÉRDIDAS INDIRECTAS ORIGINADAS EN UN ACCIDENTE DE TRABAJO.

4. 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.

5. CONOCIMIENTO DE LA NORMATIVA SOBRE PREVENCIÓN, SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.

6. DERECHO NACIONAL.

7. ANÁLISIS DE LOS DERECHOS Y DEBERES BÁSICOS EN ESTA MATERIA.

8. IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS EN HOSTELERÍA Y EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

9. EL RECONOCIMIENTO DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS Y PSICOSOCIALES.

10. DESCRIPCIÓN DE RIESGOS CON AGENTES BIOLÓGICOS.

11. ESTABLECIMIENTO DE MEDIDAS PREVENTIVAS EN HOSTELERÍA Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

12. LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS EN EL SECTOR ALIMENTARIO Y HOSTELERO.

13. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN HOSTELERÍA Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

14. ÁMBITO DE APLICACIÓN. LA CADENA ALIMENTARIA DESDE LA PRODUCCIÓN HASTA EL CONSUMO.

15. GUÍA DE PRÁCTICAS CONCRETAS DE HIGIENE EN EL SECTOR.