



## *Business Consulting Solutions*

### **PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA**

Con este curso adquirirá los conocimientos necesarios y le dotará de una visión práctica y real de la prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería.

Al finalizar el curso usted estará capacitado para:

- ✓ Conocer las herramientas necesarias para que puedan determinar los riesgos a los que están sometidos, así como las principales medidas preventivas a adoptar para minimizar sus efectos.
- ✓ Disponer de las herramientas necesarias para realizar las evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer las medidas preventivas pertinentes.
- ✓ Adquirirá los conocimientos necesarios para gestionar las primeras intervenciones en caso de emergencia y primeros auxilios.
- ✓ Los conocimientos oportunos para poder colaborar con los servicios de prevención de su empresa.
- ✓ Adquirir los conocimientos y la capacidad necesaria para actuar ante situaciones de emergencia como paradas cardiorrespiratoria, heridas y hemorragias, traumatismos, etc.

#### **En el curso encontrará:**

1. Las **Leyes y Normas** en prevención de riesgos laborales.
2. Distinguirás los **riesgos más frecuentes** en la empresa.
3. Adquirirá los **métodos para prevenir los accidentes** mediante la aplicación de las técnicas, medidas y equipos necesarios.
4. Conocerás los **diferentes planes de actuación, técnicas preventivas y de primeros auxilios** que ayudan a superar las situaciones más peligrosas.
5. Aplicarás las **diferentes técnicas de detección y evaluación de riesgos**, así como de formación, comunicación y negociación.

#### **El curso se estructura en:**

1. **Explicaciones y análisis de los temas:** Dividido en dos bloques, la parte general y la parte específica del Sector de la Hostelería
2. **Tests de autoevaluación:** Programa de Tests con preguntas sobre los temas para realizarlos en su ordenador. Pulse en el enlace para poder descargárselo, una vez lo haya descargado pulse ejecutar para que se instale en su ordenador.
3. **Test de evaluación para la certificación:** Dividido en dos bloques, la parte general y la parte específica del Sector de la Hostelería
4. **Manuales y Legislación Básica**

### **CONTENIDO**



## *Business Consulting Solutions*

### **Temario General**

- 1. Trabajo y Salud. Riesgos profesionales.**
- 2. Marco Normativo básico de Prevención**
- 3. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad**
- 4. Riesgos ergonómicos y psicosociales.**
- 5. Sistemas elementales de control de riesgos**
- 6. Planes de emergencia y evacuación.**
- 7. El control de salud de los trabajadores. Primeros Auxilios**
- 8. Gestión y Organización de la Prevención.**
- 9. Legislación básica. Ley de Prevención de Riesgos Laborales**

### **Temario específico Sector Hostelería**

- 1. Manipulación de Cargas**
- 2. Las caídas**
- 3. Atrapamientos y Quemaduras**
- 4. Exposición y contacto con sustancias peligrosas**
- 5. Golpes y Cortes**

### **TEST DE AUTOEVALUACIÓN**

Programa de Tests con preguntas sobre los temas para realizarlos en su ordenador. Pulse en el enlace para poder descargárselo, una vez lo haya descargado pulse ejecutar para que se instale en su ordenador.

### **TEST DE EVALUACIÓN ON LINE PARA LA CERTIFICACIÓN**

Tests curso Prevención de Riesgos Laborales. General Cuestionario  
Test Prevención de Riesgos Laborales. Sector Hostelería Cuestionario

### **LEGISLACIÓN VIGENTE**

#### **Legislación General**