

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

SEAD02 Prevención de Riesgos Laborales y Ergonomía en Hostelería

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Con este curso SEAD02 Prevención de Riesgos Laborales y Ergonomía en Hostelería estudiarás una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Seguridad y Medio Ambiente. Este curso SEAD02 Prevención de Riesgos Laborales y Ergonomía en Hostelería te permitirá saber como desarrollar tu empleo en hostelería cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS PROFESIONALES EN HOSTELERÍA, LEY DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN EL LUGAR DE TRABAJO

1. Adquisición de conocimientos de los riesgos profesionales en hostelería.
2. Comprensión y análisis de los conceptos generales de prevención
3. - Ley de prevención de riesgos laborales
4. Identificación de factores de seguridad en el lugar de trabajo
5. - El espacio de trabajo
6. - Manipulación de cargas
7. - Riesgos eléctricos

8. - Maquinaria y herramientas
9. - Incendios
10. Identificación de los riesgos profesionales generales en hostelería.
11. Conocimiento de los conceptos generales de prevención contemplados en la Ley de prevención de riesgos laborales.
12. Comprensión de la importancia de la seguridad en su lugar de trabajo.
13. Aplicación los conocimientos adquiridos sobre prevención de riesgos laborales en hostelería.
14. Aplicación correcta de las técnicas seguridad en su lugar de trabajo.
15. Manipulación correcta de cargas previniendo accidentes laborales y/o enfermedades laborales.
16. Prevención de los riesgos eléctricos.
17. Utilización adecuada de la maquinaria y herramientas de su puesto de trabajo evitando accidentes.
18. Actuación de acuerdo a la normativa de prevención de incendios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS ESPECÍFICOS DEL SECTOR Y MEDIDAS PREVENTIVAS APLICADAS AL SECTOR

1. Relación y reconocimiento de riesgos específicos del sector
2. - Caídas y golpes
3. - Riesgos ergonómicos
4. - Lesiones con objetos cortantes
5. - Cambios de temperatura
6. - Contaminación química y biológica
7. - Sobreesfuerzo
8. - Quemaduras
9. - Descargas eléctricas
10. - Ruidos
11. - Organización del trabajo y estrés
12. Aplicación de medidas de prevención aplicadas al sector de hostelería
13. - Relacionadas con la seguridad en el lugar de trabajo
14. - Relacionadas con la ergonomía y la psicología
15. - Relacionadas con los factores ambientales

16. - Relacionadas con la vigilancia de la salud.
17. Adquisición de conocimientos de los riesgos específicos del sector
18. Identificación y aplicación de las medidas preventivas para evitar los riesgos específicos del sector
19. Identificación y aplicación de las medidas preventivas en el sector de hostelería.
20. Aplicación diaria en el puesto de trabajo las técnicas y medidas de prevención evitando caídas, golpes, posturas y movimientos corporales inadecuados, lesiones de cualquier índole, quemaduras y congelaciones.
21. Empleo de medidas preventivas adecuadas para evitar lesiones acústicas, contaminaciones químicas y biológicas y riesgos eléctricos.
22. Gestión de situaciones de estrés y posibles enfermedades laborales derivadas de sobrecargas de trabajo.
23. Identificación y toma de decisiones adecuadas ante la presentación de riesgos en el lugar de aplicando el protocolo de emergencia establecido.



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es