

Módulo 2 Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Primeros Auxilios (30 Horas)

AF: 32075

OBJETIVO

El objetivo general de este curso es dar a conocer a los trabajadores del sector de hostelería, las medidas preventivas generales que se deben adoptar para evitar los riesgos más frecuentes a los que se encuentran expuestos. De igual modo se pretende dotarles de las nociones básicas en primeros auxilios necesarias que les capaciten para responder en caso de accidente.

Al finalizar este curso, el alumno será capaz de:

Detectar los factores de riesgo y prever su posible solución.

Comprender los daños que puedan derivarse del trabajo y conocer las diversas patologías profesionales.

Aprender a organizar y gestionar la prevención en las empresas.

INDICE

UNIDAD 1. PRIMEROS AUXILIOS EN LA HOSTELERÍA

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

1.1. Los primeros auxilios. Evaluación del accidentado

1.1.1. Pasos a seguir

1.1.2. El socorrista

1.1.3. El botiquín de primeros auxilios

1.1.4. Evaluación primaria

1.1.5. Evaluación secundaria

1.2. Problemas respiratorios

1.2.1. Obstrucción de la vía aérea por un objeto

1.2.2. Maniobra de Heimrich

1.2.3. Incisión Cricotiroidea

1.2.4. Ahogamiento

1.3. Problemas traumatológicos

1.3.1. Politraumatismo

1.3.2. Traumatismo columna vertebral

1.3.3. Traumatismo craneoencefálico

1.3.4. Inconciencia

1.3.5. Esguince

1.3.6. Luxaciones

1.3.7. Fracturas

1.3.8. Sistema de inmovilización

1.4. Signos de alarma

1.4.1. Reacciones alérgicas

1.4.2. Golpe de calor

Resumen

UNIDAD 2. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

2.1. Planes de emergencia

2.2. Factores de riesgo que justifican la creación de un plan de emergencia y evacuación

2.3. Elaboración de un plan de emergencia

2.3.1. Evaluación del riesgo

2.3.2. Medios de protección

2.3.2.1. Inventario de medios humanos

2.3.2.2. Inventario de medios técnicos

2.3.2.3. Planos de edificio por plantas

2.3.3. Plan de emergencias

2.3.3.1. Estructura orgánica del Plan de emergencias

Resumen

UNIDAD 3. RIESGOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS DE LA HOSTELERÍA

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

3.1. Exposición a ruido en bares y clubes

3.2. Proyección de partículas y agentes químicos

3.3. Exposición a temperaturas extremas

3.4. Contacto térmico

3.5. Riesgos asociados a trabajos de limpieza

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO