

APP Módulo 1 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (30 h)

AF: 33002

OBJETIVO

El objetivo general de este curso es capacitar al alumno en la realización de unas buenas prácticas ambientales e higiénico sanitarias en el sector de la hostelería. De esta forma, se ofrece al alumno toda la información y formación necesarias para saber responder y actuar adecuadamente conforme a los distintos requisitos legalmente establecidos por la administración competente y que le son de aplicación dentro del ámbito laboral de la hostelería.

Al finalizar el alumno será capaz de:

Identificar los requisitos legales que le son de aplicación.

Conocer las fuentes de contaminación existentes durante la manipulación de los alimentos y sus consecuencias.

Establecer un sistema eficaz de limpieza que dé respuesta a las necesidades higiénico-sanitarias tanto de los equipos de trabajo como de las instalaciones.

ÍNDICE

UNIDAD 1. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

1.1. Planes de Emergencia

1.2. Factores de riesgo que justifican la creación de un Plan de Emergencia y Evacuación

1.3. Elaboración de un Plan de Emergencia

1.3.1. Evaluación del riesgo

1.3.2. Medios de protección

1.3.3. Plan de Emergencias

1.3.3.1. Estructura Orgánica del Plan de Emergencias

1.3.4. Implantación

Resumen

UNIDAD 2. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGO. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL. CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

1.1. Sistemas Elementales de Control de Riesgo

1.1.1. Señalización óptica

1.2. Sistemas de protección colectiva e individual

1.2.1. Protección colectiva

1.2.2. Protección individual

1.3. El control de la salud de los trabajadores

Resumen

UNIDAD 3. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

1.1. Establecimiento de un Sistema de Gestión Preventivo

1.1.1. Identificación y evaluación de riesgos

1.1.2. Planificación de la actividad preventiva

1.1.3. Formación de trabajadores

1.1.4. Seguimiento y control

1.2. Organización de los recursos materiales y humanos

1.2.1. El empresario asume personalmente la actividad preventiva

1.2.2. Designación de trabajadores

1.2.3. Constitución de servicio de prevención propio o mancomunado

1.2.4. Contratación de servicio de prevención externo

1.2.5. Órganos de participación

1.2.6. Órganos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo

1.3. Documentación del Sistema de Gestión de PRL

1.3.1. Política preventiva

1.3.2. Organigrama preventivo

1.3.3. Documentación

1.3.4. Normativa de consulta

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO