






SECTOR RESTAURACIÓN
COLECTIVIDADES: RIESGOS Y MEDIDAS
PREVENTIVAS.



	PRESENCIAL		
	Duración: 2 H	Horas presenciales: 2 H	Horas online: 0 H
	Familia: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE Área: GENERAL PRL		
	Objetivos: Sensibilizar al personal de la importancia de la prevención en la empresa, identificar los riesgos específicos de la actividad, con el fin de poder identificarlos y adoptar las pertinentes medidas preventivas. Dar a conocer las características generales de la actividad, los riesgos laborales y medidas preventivas de los puestos de trabajo, así como otros aspectos preventivos como son actuaciones en caso de incendio, señalización¿		
	Contenidos: INTRODUCCIÓN Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Conceptos básicos en P.R.L. MARCO NORMATIVO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. Derechos y obligaciones. EL SECTOR DE LAS ACTIVIDAD Características del sector. Principales ocupaciones del sector. RIESGOS ASOCIADOS A LOS LUGARES DE TRABAJO Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS Espacios de trabajo. Orden y limpieza. Señalización general. Iluminación y ambiente termohigrométrico. RIESGOS ASOCIADOS A LOS EQUIPOS DE TRABAJO E INSTALACIONES RIESGOS ESPECÍFICOS DEL SECTOR. Caída a mismo nivel Caída a distinto nivel Golpes Cortes Quemaduras por contactos térmicos Riesgo eléctrico Exposición a temperaturas extremas Manipulación manual de cargas Movimientos repetitivos		

Riesgos psicosociales Inhalación de polvos de madera.

MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN.

ENFERMEDADES PROFESIONALES RELACIONADAS CON EL SECTOR DE ACTIVIDAD.

OTROS ASPECTOS PREVENTIVOS.

Prevención y actuación ante una emergencia.

Prevención de incendios.

Actuación ante incendios.

Primeros Auxilios: P.A.S.

Vigilancia de la salud.