PRL EN HOSTELERÍA Y PRIMEROS AUXILIOS

Cod.: YA2015

OBJETIVOS

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades. Adquierir los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Capacitar a los trabajadores para actuar en casos de emergencia, tanto frente a situaciones de incendio, como ante la necesidad de efectuar primeros auxilios.
- Capacitar a los trabajadores para el desempeño de las funciones de nivel básico en materia de prevención de riesgos laborales dentro de las empresas dedicadas al sector de la hostelería.
- Facilitar las herramientas necesarias para realizar las evaluaciones de riesgos y establecer las medidas preventivas.
- Proporcionar conocimientos necesarios para gestionar las primeras intervenciones en caso de emergencia y primeros auxilios.
- Proporcionar a los participantes conocimientos para poder colaborar con los servicios de prevención de su empresa.
- Conocer los conceptos básicos sobre primeros auxilios.

PROGRAMA

Módulo I. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería.

1. Introducción a los riesgos en el trabajo.
2. Macro normativo en materia de prevención de riesgos laborales.
3. Los riesgos relacionados con los espacios y equipos de trabajo.
4. Los contaminantes ambientales presentes en el trabajo.
5. Los riesgos relacionados con la organización del trabajo.
6. Las técnicas de control y protección de riesgos.
7. Los planes de emergencias y evacuación.
8. La gestión de la prevención de riesgos de la empresa.
9. Los primeros auxilios en la empresa.
10. La prevención de riesgos específicos en la hostelería.

Módulo II. Introducción a los primeros auxilios.

1. Introducción a los primeros auxilios.
2. Parada cardiorespiratoria.
3. Obstrucción de las vías respiratorias.
4. Heridas y hemorragias.
5. Traumatismos.
6. Quemaduras.
7. Intoxicaciones.
8. Mordeduras y picaduras.
9. Signos de alarma.

MODALIDAD:
Online

DURACIÓN:
75 horas

IMPORTE:
560€/alumno (100% Bonificable para trabajadores de Régimen General)

****10% de descuento para autónomos, desempleados o estudiantes.***

****Consultar otros descuentos***

+ INFORMACIÓN
formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com