

## Módulo PRL en hostelería

Área: Prevención y medio ambiente

Horas: 10

### Objetivos

- Saber cuáles son las leyes que fundamentan las normativas sobre Prevención y seguridad.
- Quién o quiénes son los responsables de cada aspecto relacionado con la seguridad en su puesto de trabajo y cuáles son las obligaciones de cada uno.
- Las principales características de la actividad laboral hostelera.
- Los tipos de riesgos más comunes de la actividad: herramientas manuales y de cocina, la maquinaria industrial de cocina, las quemaduras, descargas eléctricas, cámaras y productos químicos y de limpieza, etc...
- Conceptos fundamentales sobre higiene alimentaria y la prevención de intoxicaciones.
- La correcta manipulación de los alimentos y los desperdicios.
- Los riesgos de incendio y las normativas de evacuación.
- Cómo actuar frente a los tipos de accidentes más comunes en la cocina y los propios de la actividad.
- Atender a un cliente accidentado.

### Contenidos

- La hostelería y la restauración
  - Los riesgos laborales en la hostelería
  - La higiene alimentaria
  - La manipulación de los alimentos en la hostelería
  - Los incendios
  - Los accidentes
- 