

Curso de Seguridad e Higiene en el Trabajo: Gestión de Seguridad e Higiene en la Empresa Hotelera y Gastronómica

DESTINATARIOS

Este curso se encuentra abierto a toda la comunidad, tanto estudiantes como profesionales o todas aquellas personas interesadas en la temática.

Profesionales de Higiene y Seguridad Laboral, mandos medios, jefaturas, titulares o propietarios de empresas hoteleras y gastronómicas, estudiantes, preventores de ART, productores de seguro.

Al concluir la cursada, los asistentes recibirán un Certificado que acredita la asistencia al curso.



OBJETIVO

Brindar a los participantes los conocimientos principales referentes a seguridad e higiene en el ámbito de empresas hoteleras y gastronómicas, tratando temario aplicable a marco legal, normativa, procedimientos, seguros de trabajo, recomendaciones y prohibiciones, buenas prácticas de manufacturas, con el objetivo de preservar la integridad física y psíquica de las personas propias de la empresa y terceros, cuidado de los recursos empresariales.

EL VIENTO BLANCO

fundación

CONTENIDOS

Introducción

Estadística de siniestralidad
Gestión preventiva
Gestión del riesgo
Planificación de la prevención
Riesgos generales y medidas preventivas

Metodología de análisis de riesgos

Riesgos específicos y medidas preventivas y correctivas
Riesgos generados por el ambiente de trabajo
Golpes, cortes, exposición a la electricidad y otras lesiones por el uso de herramientas manuales u otros elementos de trabajo
Lesiones por exposición a objetos o gases a alta temperatura
Lesiones en el aparato óseo muscular

Riesgos de incendio

Riesgos por exposición a productos químicos
Riesgos por exposición a contaminación biológica
Contaminación indirecta
Higiene personal
Riesgos por la presencia de contaminantes energéticos y físicos
Riesgos de naturaleza psicosocial

Señalización de seguridad

Cuadros de señales
Elementos de protección personal
Planes de emergencia

Seguridad e higiene gastronómica

Ente regulador
Microorganismos
Crecimiento microbiano
Contaminación
Contaminación cruzada
ETA's
Recepción de mercadería
Limpieza – Desinfección
Manipulación de alimentos
CAA - Código Alimenticio Argentino.



EL VIENTO BLANCO
fundación

Duración
8hs