

## Curso: Prevención de riesgos laborales en hostelería

Estudia los riesgos que pueden ocurrir dentro de cualquier negocio que se dedique a la hostelería y cómo prevenirlos para que no se produzcan. Para ello, muestra la forma adecuada de realizar su función cada empleado.

NºLecciones	H.Lectivas (teoría)	H.Lectivas (prácticas)	H.Lectivas (total)
1	3	0	3

Este curso no dispone de manual adicional.

### TEMARIO

#### Módulo 1: **Prevención de riesgos laborales en hostelería**

*Define los riesgos que pueden suceder dentro del campo de la hostelería y cómo prevenirlos tanto los específicos dentro de cada sección como los comunes a todos los trabajadores.*

#### Lección 1: Prevención de riesgos laborales en hostelería

*Describe los riesgos que se pueden encontrar en cualquier negocio de hostelería y cómo prevenirlos para que no ocurran, mostrando la forma adecuada de trabajar según la función de cada trabajador.*

- Capítulo 1: Riesgos generales y medidas preventivas
- Capítulo 2: Riesgos en la lavandería
- Capítulo 3: Riesgos en orden y limpieza de habitaciones
- Capítulo 4: Riesgos en mantenimiento
- Capítulo 5: Riesgos en administración y recepción