

## **RIESGOS LABORALES EN EL PERSONAL DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

### **□ OBJETIVOS:**

- Plantear sistemas de prevención de riesgos dentro del personal que realiza una actividad dentro de la hostelería y la restauración.

### **CONTENIDOS:**

- Tema 1. La cocina.
- Tema 2. La higiene.
- Tema 3. La prevención: conceptos.
- Tema 4. Prevención de riesgos laborales.
- Tema 5. Riesgos laborales en hostelería I.
- Tema 6. Riesgos en hostelería II.
- Tema 7. Riesgos en hostelería III.
- Tema 8. Protección del trabajador.
- Tema 9. Primeros auxilios.