

## Temario Módulo Prevención para Hostelería

<b>Nº lección</b>	<b>Título lección</b>	<b>Nº apartado</b>	<b>Título apartado</b>	<b>Tipo apartado</b>
<b>1</b>	<b>La hostelería y la restauración</b>			
		1	El sector de la hostelería	V
		2	Cambios en el sector hostelero	V
		3	Características de la actividad laboral	V
		4	Características de los trabajadores	H
		5	Crucigrama	cw
		6	Trabajo nocturno y a turnos en el sector hostelero	V
		7	Consecuencias derivadas del trabajo nocturno y a turnos	H
		8	Medidas de prevención para los riesgos derivados del trabajo	H
		9	Velocidad de respuesta	as
		10	Los factores de riesgo específicos en la hostelería	H
		11	Relaciona conceptos	rc
		12	Cuestionario	C
<b>2</b>	<b>Los riesgos laborales en la hostelería</b>			
		1	Introducción	V
		2	Caídas de personas	H
		3	Riesgos derivados de las herramientas manuales	V
		4	Riesgos derivados de la maquinaria industrial de cocina	V
		5	Sopa de letras	sw
		6	La manipulación manual de la carga	V
		7	Manipulación segura de la carga	V
		8	Quemaduras por el contacto con objetos calientes	V
		9	Orden y limpieza	V
		10	En su sitio	st
		11	El riesgo eléctrico	V
		12	El contacto con sustancias químicas peligrosas	V
		13	Verdadero o falso	vf
		14	Las condiciones ambientales	V
		15	El sobreesfuerzo y la fatiga física	V
		16	Pistas	pt
		17	Cuestionario	C

<b>Nº lección</b>	<b>Título lección</b>	<b>Nº apartado</b>	<b>Título apartado</b>	<b>Tipo apartado</b>
<b>3</b>	<b>La higiene alimentaria</b>	1	El riesgo asociado a los agentes biológicos	V
		2	La higiene alimentaria	V
		3	Crucigrama	cw
		4	Protocolo de actuación relativo a la higiene alimentaria	V
		5	Las obligaciones de los trabajadores relativas a la higiene en	V
		6	Verdadero o falso	vf
		7	Las intoxicaciones	V
		8	Normas de prevención para evitar las intoxicaciones	V
		9	Relaciona conceptos	rc
		10	Cuestionario	C
<b>4</b>	<b>La manipulación de los alimentos en la hostelería</b>	1	Normas para la conservación de los alimentos	V
		2	Cómo cocinar adecuadamente los alimentos	V
		3	Sopa de letras	sw
		4	Cómo manipular los alimentos congelados	V
		5	Las medidas de higiene a adoptar para cocinar los alimentos	V
		6	Velocidad de respuesta	as
		7	Normas para la eliminación de los desperdicios y los	V
		8	En su sitio	st
		9	Cuestionario	C

<b>Nº lección</b>	<b>Título lección</b>	<b>Nº apartado</b>	<b>Título apartado</b>	<b>Tipo apartado</b>
<b>5</b>	<b>Los incendios</b>	1	El fuego: nociones básicas	V
		2	El plan de emergencia	V
		3	Tipos de fuego. Lesiones	V
		4	Pistas	pt
		5	Actuación en caso de incendio en hoteles y restaurantes	V
		6	Las normas de prevención de incendios	V
		7	Crucigrama	cw
		8	Las normas de protección contra los incendios	V
		9	Los equipos manuales de extinción: los extintores portátiles	V
		10	Los equipos manuales de extinción: las bocas de incendio	V
		11	En su sitio	st
		12	Las normas de evacuación	V
		13	Reglamentación sobre la prevención de incendios en	V
		14	Velocidad de respuesta	as
		15	Cuestionario	C
<b>6</b>	<b>Los accidentes</b>	1	Accidentes habituales en la hostelería	V
		2	Tipos de accidentes en la hostelería	V
		3	Los primeros auxilios	H
		4	Decálogo de actuación del socorrista	V
		5	Pistas	pt
		6	Cómo actuar frente a los accidentes eléctricos	H
		7	Cómo actuar frente a las heridas	H
		8	Verdadero o falso	vf
		9	Cómo actuar frente a las hemorragias	H
		10	Cómo actuar frente a las quemaduras	H
		11	Especial referencia a las quemaduras ocasionadas por el frío	H
		12	Relaciona conceptos	rc
		13	Cómo actuar frente a las lesiones oculares	H
		14	Cómo actuar frente a los atragantamientos de alimentos	H
		15	La maniobra de HEIMLICH	H
		16	Cómo actuar frente a las intoxicaciones alimentarias	H
		17	Sopa de letras	sw
		18	Cuestionario	C