

## OBJETIVOS PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. COCINAS, BARES Y RESTAURANTES

---

El objetivo general consiste en adquirir los conocimientos básicos en materia de prevención de riesgos laborales aplicados al sector de la restauración, con el fin de identificar riesgos, aplicar medidas preventivas adecuadas y garantizar un entorno de trabajo seguro conforme al marco normativo vigente.

Como objetivos específicos destacamos:

1. **Conocer el marco normativo** de la prevención de riesgos laborales, especialmente la Ley 31/1995, identificando derechos y obligaciones de trabajadores y empleadores.
2. **Identificar los principales riesgos laborales** en cocinas, bares y restaurantes, reconociendo las situaciones más comunes de peligro en cada ámbito.
3. **Aplicar medidas preventivas básicas** que permitan reducir riesgos, evitar accidentes y cumplir con las exigencias legales para prevenir sanciones.
4. **Reconocer la señalización de seguridad laboral**, comprendiendo su significado y ubicación para una correcta interpretación y actuación en el entorno de trabajo.
5. **Adquirir conocimientos esenciales de primeros auxilios**, con el fin de actuar de manera adecuada y segura ante posibles accidentes laborales.

El contenido incluye:

- 28 Presentaciones y material descargable
- 21 Vídeos explicativos
- 10 Supuestos prácticos
- Glosario de términos
- Bibliografía