



FCOS02. Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Hostelería

Sku: 12268IN

Horas: 30

OBJETIVOS

- Prever los riesgos en el trabajo y determinar acciones preventivas elementales y/o de protección a la salud minimizando factores de riesgo.
- Establecer el marco conceptual y legislativo que rodea la prevención de riesgos laborales.
- Realizar evaluaciones elementales de riesgos y establecer medidas preventivas así como participar en las acciones de emergencia y primeros auxilios.
- Detectar los principales riesgos inherentes al puesto de trabajo y adoptar las medidas preventivas elementales.
- Reconocer la forma de gestionar la prevención de riesgos laborales en la empresa, los principios que integran la acción preventiva y la organización de la prevención en la empresa, conociendo las diferentes instituciones y organismos, nacionales e internacionales, que intervienen en el ámbito de la prevención de riesgos.

CONTENIDOS

UND.1.Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

1.1.El trabajo y la salud: riesgos profesionales. Factores de riesgo.

1.2.Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo

Accidentes de trabajo

Enfermedades profesionales

Otras patologías derivadas del trabajo

1.3.Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales

Ley 31/1995

Real Decreto 485/1997

Real Decreto 486/1997

Otras normas relacionadas con la prevención de riesgos laborales

1.4.Resumen

UND.2.Riesgos generales y su prevención

2.1.Riesgos ligados a las condiciones de seguridad

Riesgos ligados a los lugares de trabajo

Riesgos ligados a la utilización de máquinas, equipos y herramientas

Riesgos ligados a las instalaciones

2.2.Riesgos ligados al medio-ambiente de trabajo

La exposición laboral a agentes físicos

La exposición laboral a agentes químicos
La exposición laboral a agentes biológicos
2.3.La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
Fatiga
Insatisfacción laboral
2.4.Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual
Sistemas elementales de control de riesgos
Otros sistemas de control de riesgos: protección colectiva y protección individual
2.5.Planes de emergencia y evacuación
Plan de emergencia
Plan de evacuación
2.6.Primeros auxilios
Concepto
Consejos generales de socorrismo
Activación del sistema de emergencias
La formación en socorrismo laboral
La evaluación primaria de un accidentado
Emergencias médicas: Técnica del soporte vital básico y hemorragias
2.7.El control de la salud de los trabajadores
2.8.Resumen

UND.3.Riesgos específicos y su prevención en el sector de la hostelería

3.1.Riesgos laborales en hostelería
Riesgos con posibles consecuencias graves
3.2.Riesgos que originan accidentes frecuentes
Golpes, cortes y pinchazos
Caídas al mismo nivel
Manejo de cargas
Contactos eléctricos
Quemaduras
Maquinaria
3.3.Exposición a contaminantes químicos
3.4.Riesgos debidos a las condiciones de las instalaciones
Medidas preventivas
3.5.Medidas preventivas
3.6.Resumen

UND.4.Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos

4.1.La gestión de la prevención de riesgos laborales en la empresa
Obligaciones específicas del empresario
4.2.El sistema de Prevención de Riesgos Laborales
El Sistema de prevención y el Plan de prevención
Evaluación de los riesgos
Planificación de la prevención y ejecución de la actividad preventiva
Documentación
4.3.Modalidades de recursos humanos y materiales para el desarrollo de actividades preventivas
Asunción personal por el empresario de la actividad preventiva
Designación de trabajadores para la actividad preventiva
Servicio de prevención propio
Servicios de prevención mancomunados
Servicio de prevención ajeno
Presencia en el centro de trabajo de los recursos preventivos
4.4.Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo
Instituciones y organismos internacionales
Organismos nacionales
Organismos de carácter autonómico
4.5.Resumen