



# Prevención de Riesgos Laborales Básicos y Específicos para el Sector Hostelería.

**Sku:** 12187IN\_43693IN

**Horas:** 60

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos teóricos básicos para saber trabajar con seguridad y tomar conciencia de la importancia de incorporar hábitos seguros en su lugar de trabajo. - Acreditar al alumno para que pueda ejercer las funciones de nivel básico en prevención. - Acreditar al alumno para que actúe como recurso preventivo dentro de su empresa. - Adquisición y/o actualización de conocimientos para trabajar con seguridad en la hostelería, concretamente en el campo de la restauración. - Además, formará al alumno para poder ejercer las funciones de Nivel Básico en PRL.

## CONTENIDOS

- **Modulo I. Prevención de riesgos laborales básicos.**
- **UNIDAD 1. El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo**
  - El trabajo y la salud.
  - Los riesgos profesionales.
  - Factores de riesgo.
- **UNIDAD 2. Daños derivados del trabajo. Accidente de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo**
  - Daños derivados del trabajo.
  - Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales.
- **UNIDAD 3. Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia**
  - Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
  - La Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL).
  - Ley 54/2003, reforma del marco normativo de la Prevención de Riesgos Laborales.
  - El Reglamento de los Servicios de Prevención (RSP).

- Otras normas específicas derivadas de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
  - **UNIDAD 4. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.**
    - El lugar de trabajo
    - Las herramientas y las máquinas.
    - La electricidad.
    - Los incendios.
    - Almacenamiento, manipulación y transporte.
    - Señalización.
  - **UNIDAD 5. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo**
    - La exposición laboral a agentes químicos.
    - La exposición laboral a agentes físicos.
    - La exposición laboral a agentes biológicos.
    - El control del riesgo.
  - **UNIDAD 6. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral**
    - La carga de trabajo.
    - La carga física.
    - La carga mental.
    - La fatiga.
    - La insatisfacción laboral.
  - **UNIDAD 7. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual**
    - La prevención y protección de los trabajadores.
    - La protección colectiva.
    - La protección individual.
  - **UNIDAD 8. El plan de emergencia**
    - Actuación frente a emergencias.
    - El plan de emergencia.
  - **UNIDAD 9. El control de la salud de los trabajadores**
    - La vigilancia de la salud de los trabajadores en el marco de la Ley de Prevención de Riesgos laborales.
    - Objetivos de vigilancia de la salud.
    - Las técnicas de vigilancia de la salud.
    - Integración de los programas de vigilancia de la salud en el programa de Prevención de Riesgos Laborales.
  - **UNIDAD 10. Componentes implicados en la Prevención de Riesgos Laborales**
    - Organismos internacionales.
    - Organismos nacionales.
    - El empresario y su deber de prevención.
    - El trabajador y sus obligaciones preventivas.
-

- **UNIDAD 11. La gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en la empresa**
  - Política de prevención.
  - Control de las actuaciones.
  - Organización de recursos para las actividades preventivas.
  
- **UNIDAD 12. Documentación para la gestión de la prevención de riesgos**
  - Documentación necesaria.
  - Elaboración de la documentación.
  
- **UNIDAD 13. Primeros auxilios**
  - ¿Qué son los primeros auxilios?
  - Activación del sistema de emergencia.
  - Socorrismo laboral.
  - Evaluación primaria de un accidentado.
  - Principales emergencias médicas.
  - Técnicas de reanimación.
  
- **Modulo II. Prevención de riesgos para el sector Hostelería.**
  
- **UNIDAD 1. Riesgos específicos y su prevención en Hostelería (Restauración)**
  - Consideraciones generales y definiciones básicas.
  - Causas y factores de riesgo.
  - Riesgos al trabajar en locales dedicados a la restauración.
  - Medidas preventivas al trabajar en locales dedicados a la restauración.