



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.