



Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Hostelería

Sku: 39912IN

Horas: 30

Formato: HTML

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

- Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo
- El trabajo y la salud: riesgos profesionales. Factores de riesgo.
- 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
- 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
- Riesgos generales y su prevención
- 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
- 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
- La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
 - Fatiga
 - Insatisfacción laboral
- 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
- Planes de emergencia y evacuación
 - Plan de emergencia
 - Plan de evacuación
- Primeros auxilios
 - Concepto
 - Consejos generales de socorrismo
 - Activación del sistema de emergencias
 - La formación en socorrismo laboral
 - Emergencias médicas: Técnica del soporte vital básico y hemorragias
- El control de la salud de los trabajadores
- Riesgos específicos y su prevención en el sector de la hostelería
- Riesgos laborales en hostelería
 - Riesgos con posibles consecuencias graves
- Riesgos que originan accidentes frecuentes
 - Golpes, cortes y pinchazos
 - Caídas al mismo nivel
 - Manejo de cargas
 - Contactos eléctricos
 - Quemaduras
 - 55
- Exposición a contaminantes químicos
- Riesgos debidos a las condiciones de las instalaciones
 - Medidas preventivas
- Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos
- La gestión de la prevención de riesgos laborales en la empresa
 - Obligaciones específicas del empresario
- 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
- 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
 - Servicio de prevención ajeno
 - Presencia en el centro de trabajo de los recursos preventivos
- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo

- Instituciones y organismos internacionales
- Organismos nacionales
- Organismos de carácter autonómico