



# 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