



# Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Hostelería

**Sku:** 12187IN\_39912IN

**Horas:** 80

**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.
- 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.

## CONTENIDOS

### Módulo 1 : Prevención de Riesgos Laborales Básico.

- **1. El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo**
  - El trabajo y la salud.
  - Los riesgos profesionales.
  - Factores de riesgo.

- **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.
  
  - **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.
  
  - **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.
  
  - **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.
  
  - **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.
  
  - **7. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual**
    - La prevención y protección de los trabajadores.
    - La protección colectiva.
    - La protección individual.
  
  - **8. El plan de emergencia**
    - Actuación frente a emergencias.
    - El plan de emergencia.
  
  - **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.
- **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.
- **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.
- **12. Documentación para la gestión de la prevención de riesgos**
  - Documentación necesaria.
  - Elaboración de la documentación.
- **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.

## **Módulo 2: Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Hostelería**

- 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