



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

**Sku:** 43693IN

**Horas:** 10

**Formato:** HTML 5

### OBJETIVOS

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

**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. **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 **UNIDAD 14. 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.