

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICOS Y ESPECÍFICOS PARA EL SECTOR HOSTELERÍA.

Código: 12187IN_43693IN

Duración: 60h

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.