
Curso: Prevención de Riesgos Laborales - Básico - Sector Hostelería

Horas:

Objetivos:

Adquisición de los conocimientos básicos en prevención de riesgos laborales, además de los conocimientos específicos para su correcta aplicación en el lugar de trabajo. Con ello, se llevará a cabo una actuación responsable en cuanto a la prevención y se adquirirán hábitos y métodos de trabajo destinados a prevenir los riesgos específicos de este trabajo.

Dirigido a:

A toda aquella persona que realiza sus labores en el sector de la hostelería.

Capacita para:

Para que los trabajadores de la hostelería adquirieran los suficientes conocimientos en materia de Prevención de Riesgos Laborales para posteriormente llevarlos a la práctica. Poner en funcionamiento estos conocimientos conlleva la optimización de la organización del trabajo, gestión, hábitos, etc.

Otros datos:

Para que los trabajadores de la hostelería sin conocimientos previos en prevención adquieran una buena base en la materia.

Para aquellos trabajadores de la hostelería que deseen reforzar sus conocimientos preventivos y profundizar en aspectos específicos.

Contenido Formativo:

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

- 1.1. El trabajo y la salud
- 1.2. Los riesgos profesionales
- 1.3. Factores de riesgo

2. Daños derivados del trabajo. Accidente de trabajo y enfermedades profesionales. Otras

FICHA TÉCNICA

patologías derivadas del trabajo

- 2.1. Daños derivados del trabajo
- 2.2. 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

- 3.1. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales
- 3.2. La Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL)
- 3.3. Ley 54/2003, reforma del marco normativo de la prevención de riesgos laborales
- 3.4. El Reglamento de los Servicios de Prevención (RSP)
- 3.5. Otras normas específicas derivadas de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales

4. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad

- 4.1. El lugar de trabajo
- 4.2. Las herramientas y las máquinas
- 4.3. La electricidad
- 4.4. Los incendios
- 4.5. Almacenamiento, manipulación y transporte
- 4.6. Señalización

5. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo

- 5.1. La exposición laboral a agentes químicos
- 5.2. La exposición laboral a agentes físicos
- 5.3. La exposición laboral a agentes biológicos
- 5.4. El control del riesgo

6. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral

- 6.1. La carga de trabajo
- 6.2. La carga física
- 6.3. La carga mental
- 6.4. La fatiga
- 6.5. La insatisfacción laboral

7. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual

- 7.1. La prevención y protección de los trabajadores
- 7.2. La protección colectiva
- 7.3. La protección individual

8. El plan de emergencia

- 8.1. Actuación frente a emergencias
- 8.2. El plan de emergencia

9. El control de la salud de los trabajadores

- 9.1. La vigilancia de la salud de los trabajadores en el marco de la Ley de
- 9.2. Prevención de Riesgos laborales

FICHA TÉCNICA

- 9.3. Objetivos de vigilancia de la salud
- 9.4. Las técnicas de vigilancia de la salud
- 9.5. 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

- 10.1. Organismos internacionales
- 10.2. Organismos nacionales
- 10.3. El empresario y su deber de prevención
- 10.4. El trabajador y sus obligaciones preventivas

11. La gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en la empresa

- 11.1. Política de prevención
- 11.2. Control de las actuaciones
- 11.3. Organización de recursos para las actividades preventivas

12. Documentación para la gestión de la prevención de riesgos

- 12.1. Documentación necesaria
- 12.2. Elaboración de la documentación

13. Primeros auxilios

- 13.1. ¿Qué son los primeros auxilios?
- 13.2. Activación del sistema de emergencia
- 13.3. Socorrismo laboral
- 13.4. Evaluación primaria de un accidentado
- 13.5. Principales emergencias médicas
- 13.6. Técnicas de reanimación

14. Riesgos específicos y su prevención en el sector de la hostelería

- 14.1. Riesgos laborales en hostelería
- 14.2. Riesgos que originan accidentes frecuentes
- 14.3. Exposición a contaminantes químicos
- 14.4. Riesgos debidos a las condiciones de las instalaciones
- 14.5. Manipulación de alimentos

15. Contenidos del CD:

- 15.1. CD-ROM interactivo que le ayudará mediante animaciones, actividades interactivas y ejercicios de autoevaluación a reforzar lo aprendido.