

Prevención de riesgos laborales básico – Sector Hostelería

Duración: 60 horas.

Modalidad: online

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.

Contenidos

- **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 preventiva
- **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 preventiva
- **12. Documentación para la gestión de la prevención de riesgos**
 - Documentación necesaria
 - Elaboración de la documentació
- **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 reanimació
- **14. Riesgos específicos y su prevención en el sector de la hostelería**
 - Riesgos laborales en hostelería
 - Riesgos que originan accidentes frecuentes
 - Exposición a contaminantes químicos
 - Riesgos debidos a las condiciones de las instalaciones
 - Manipulación de alimentos