

Prevención de riesgos laborales básico - Sector Hostelería

➤ **Duración: 60 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.

➤ **Contenidos:**

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

El trabajo y la salud

Los riesgos profesionales

Factores de riesgo

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

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

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

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

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

Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual

La prevención y protección de los trabajadores

La protección colectiva

La protección individual

El plan de emergencia

Actuación frente a emergencias

El plan de emergencia

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

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

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

Documentación para la gestión de la prevención de riesgos

Documentación necesaria

Elaboración de la documentación

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

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