

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES ESPECÍFICOS PARA EL SECTOR HOSTELERÍA



Área: Prevención en Riesgos Laborales
Modalidad: Teleformación
Duración: 15 h
Precio: 105.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

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

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje,

ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.