



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Prevención de Riesgos Laborales - Básico - Sector Hostelería

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

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

1. El trabajo y la salud
2. Los riesgos profesionales
3. Factores de riesgo

DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. ACCIDENTE DE TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO

1. Daños derivados del trabajo
2. 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

1. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales
2. La Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL)
3. Ley 54/2003, reforma del marco normativo de la prevención de riesgos laborales
4. El Reglamento de los Servicios de Prevención (RSP)
5. Otras normas específicas derivadas de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales

RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

1. El lugar de trabajo
2. Las herramientas y las máquinas
3. La electricidad
4. Los incendios
5. Almacenamiento, manipulación y transporte
6. Señalización

RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

1. La exposición laboral a agentes químicos
2. La exposición laboral a agentes físicos
3. La exposición laboral a agentes biológicos
4. El control del riesgo

LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL

1. La carga de trabajo
2. La carga física
3. La carga mental
4. La fatiga
5. La insatisfacción laboral

SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

1. La prevención y protección de los trabajadores
2. La protección colectiva
3. La protección individual

EL PLAN DE EMERGENCIA

1. Actuación frente a emergencias
2. El plan de emergencia

EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

1. La vigilancia de la salud de los trabajadores en el marco de la Ley de
2. Prevención de Riesgos laborales
3. Objetivos de vigilancia de la salud
4. Las técnicas de vigilancia de la salud
5. 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

1. Organismos internacionales
2. Organismos nacionales
3. El empresario y su deber de prevención
4. El trabajador y sus obligaciones preventivas

LA GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA EMPRESA

1. Política de prevención
2. Control de las actuaciones
3. Organización de recursos para las actividades preventivas

DOCUMENTACIÓN PARA LA GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS

1. Documentación necesaria
2. Elaboración de la documentación

PRIMEROS AUXILIOS

1. ¿Qué son los primeros auxilios?
2. Activación del sistema de emergencia

3. Socorrismo laboral
4. Evaluación primaria de un accidentado
5. Principales emergencias médicas
6. Técnicas de reanimación

RIESGOS ESPECÍFICOS Y SU PREVENCIÓN EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

1. Riesgos laborales en hostelería
2. Riesgos que originan accidentes frecuentes
3. Exposición a contaminantes químicos
4. Riesgos debidos a las condiciones de las instalaciones
5. Manipulación de alimentos

CONTENIDOS DEL CD:

1. CD-ROM interactivo que le ayudará mediante animaciones, contenidos interactivos y ejercicios de autoevaluación a reforzar lo aprendido



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es