



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Prevención de Riesgos Laborales Básico B y Módulo Covid-19

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

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

OBJETIVOS

Dotar de la formación mínima necesaria para el desempeño de las funciones de nivel básico * en empresas cuyas actividades NO están incluidas en el Anexo I del RD 39/1997 de 30 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, BOE nº17 de 31 de enero de 1997. Esta formación mínima debe tener una duración no inferior a 30 horas, con un contenido y una distribución horaria conforme al apartado B) del Anexo IV del citado Real Decreto. *funciones de nivel básico: • Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada. • Promover, en particular, las actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, y efectuar su seguimiento y control. • Realizar evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer medidas preventivas del mismo carácter compatibles

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO B

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD

1. El trabajo y la salud
2. Los Riesgos Profesionales
3. Concepto de condición de trabajo
4. Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
5. Daños derivados del trabajo
6. Accidentes de trabajo
7. Enfermedades profesionales
8. Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional
9. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
10. Deberes y obligaciones básicas en esta materia
11. Política de Prevención de Riesgos Laborales
12. Fomento de la toma de conciencia
13. Participación, información, consulta y propuestas
14. El empresario
15. El trabajador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

1. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
2. Riesgos ligados al ambiente de trabajo
3. La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
4. Sistemas elementales de control de riesgos
5. Planes de emergencia y evacuación
6. El control de la salud de los trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RIESGOS ESPECÍFICOS Y SU PREVENCIÓN EN DIVERSOS SECTORES DE ACTIVIDAD

1. Matriz de Riesgos específicos y sector de actividad
2. Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera
3. Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera II
4. Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera III
5. Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo
6. Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo II
7. Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo III
8. Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos
9. Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos II

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELEMENTOS BÁSICOS DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN

1. Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva
2. Organización preventiva del trabajo
3. Procedimiento general de la planificación
4. Documentación - recogida, elaboración y archivo
5. Representación de los trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRIMEROS AUXILIOS

1. Procedimientos generales
2. Eslabones de la cadena de socorro
3. Evaluación primaria de un accidentado
4. Normas generales ante una situación de urgencia
5. Reanimación cardiopulmonar
6. Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
7. Fracturas
8. Traumatismos craneoencefálicos
9. Lesiones en columna
10. Quemaduras
11. Lesiones oculares

12. Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos

MÓDULO 2. MÓDULO COVID-19

UNIDAD DIDÁCTICA 1. QUÉ ES EL CORONAVIRUS

1. Qué es el coronavirus
2. Síntomas
3. Como se contagia
4. Tasa de contagio y mortalidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. El Trabajo y la Salud - Conceptos a tener en cuenta y el efecto del COVID-19 en el ámbito laboral
2. Riesgo Laboral
3. El empresario
4. Equipo de protección individual

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEDIDAS QUE PUEDEN TOMAR LAS EMPRESAS

1. Paralización de la actividad por decisión de la empresa
2. Medidas preventivas en el caso de poder continuar con la actividad
3. El teletrabajo como medida organizativa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE HIGIENE PARA EVITAR CONTAGIOS

1. Medidas genericas

2. Lavarse las manos
3. Desinfectar móviles o celulares, tabletas y otros dispositivos o periféricos tecnológicos
4. Si esta confinado en casa
5. Recomendaciones si esta confinado en casa con una persona con síntomas leves por COVID-19
6. Si esta asistiendo al puesto de trabajo
7. Cómo actuar en espacios públicos
8. Uso de mascarillas
9. Como ponerse, usar, quitarse y desechar una mascarilla
10. Uso de guantes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COVID-19 EN DIVERSOS SECTORES DE ACTIVIDAD

1. COVID-19 en diversos sectores de actividad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SECTOR INDUSTRIA

1. Control de acceso
2. Durante la realización de los trabajos
3. Medidas de desinfección del lugar y equipos de trabajo
4. Atención con el material compartido
5. Reacciones de la industria frente al COVID-19

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SECTOR CONSTRUCCIÓN

1. Desplazamientos a obras
2. Control de acceso - entrada y salida de la obra
3. Proveedores y visitas en obra

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SECTOR TRANSPORTE

1. Formación básica a los trabajadores
2. Medidas básicas a tener en cuenta en el transporte y descarga
3. Entregas a domicilio
4. Medidas de higiene en el vehículo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SECTOR HOSTELERÍA

1. Recursos materiales
2. Especial cocina
3. Uniformes y mantelería
4. Limpieza del establecimiento
5. Vajilla, cubertería y elementos auxiliares para el servicio
6. Servicio en terraza
7. Curiosidades como mamparas o burbujas
8. Camareros
9. Atención a elementos de autoservicio
10. Carta de productos y precios
11. Sistemas de pago
12. Dispone de servicio de comida para llevar
13. Detalles a tener en cuenta respecto al reparto a domicilio

UNIDAD DIDÁCTICA 10. SECTOR COMERCIO

1. Recursos materiales
2. Uniformes
3. Limpieza del establecimiento
4. Sistemas de climatización y ventilación del local
5. Medidas organizativas PERSONAL - CLIENTES
6. Trato con proveedores y transportistas
7. Facilitar la compra online
8. Detalles a tener en cuenta respecto al reparto a domicilio de la mercancía adquirida
9. Recogida en tienda

10. Sistemas de pago
11. El cliente en el establecimiento
12. Entrega de productos no alimentarios al cliente



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