

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Prevención de Riesgos Laborales Básico en Cafeterías Bares y Restaurantes - Covid 19

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

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

OBJETIVOS

Dotar al alumno de la formación mínima necesaria para el desempeño de las funciones de nivel básico en CAFETERÍAS, BARES Y RESTAURANTES. Esta formación debe tener un contenido y una distribución horaria conforme al apartado B del Anexo IV del RD 39/1997 de 39 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, BOE nº17 de 31 de enero de 1997. 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 con su grado de formación. • Colaborar en la evaluación y el control de los riesgos generales

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD

1. El trabajo y la salud
2. Los Riesgos Profesionales
3. Factores de Riesgo Laboral
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. Otras patologías derivadas del trabajo
10. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
11. Deberes y obligaciones básicas en esta materia
12. Política de Prevención de Riesgos Laborales
13. Fomento de la toma de conciencia
14. Participación, información, consulta y propuestas
15. El empresario
16. El trabajador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

1. Caídas de personas a distinto o al mismo nivel
2. Proyección de fragmentos o partículas
3. Golpes o cortes por objetos y herramientas
4. Atrapamiento por vuelco de máquina
5. Golpes atrapamientos por derrumbamiento
6. Contacto eléctrico
7. Sobreesfuerzo
8. Exposición al polvo o a ruidos
9. Dermatitis profesional y riesgos de contaminación

10. Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo
11. Contaminantes químicos
12. Toxicología laboral
13. Medición de la exposición a contaminantes
14. Corrección ambiental
15. Contaminantes físicos
16. Energía mecánica
17. Energía térmica
18. Energía electromagnética
19. Contaminantes biológicos
20. La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
21. Sistemas elementales de control de riesgos
22. Protección colectiva
23. Equipos de Protección individual
24. Protección del cráneo
25. Protectores del aparato auditivo
26. Protectores de la cara y del aparato visual
27. Protectores de las vías respiratorias
28. Protección de las extremidades y piel
29. Protectores del tronco y el abdomen
30. Protección total del cuerpo
31. Control de riesgos derivados de trabajos en altura
32. Características del riesgo de caída de altura
33. Características generales de los dispositivos
34. Clasificación y campos de aplicación
35. Planes de emergencia y evacuación
36. Organización del plan de emergencia
37. Señalización
38. Clases de señalización y utilización
39. Señalización óptica
40. Señales en forma de panel
41. Señales gestuales
42. Señales luminosas
43. Señalización acústica y otras señalizaciones

44. El control de salud de los trabajadores
45. La vigilancia de la salud de los trabajadores
46. Integración de los programas de vigilancia de la salud

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RIESGOS ESPECÍFICOS EN CAFETERÍAS, BARES Y RESTAURANTES

1. Instalaciones y receptores eléctricos
2. Incendios y otras situaciones de emergencia
3. Condiciones ambientales
4. Manipulación manual de cargas
5. Inseguridad ciudadana
6. Mobiliario de hostelería
7. Almacenamiento y utilización de botellas de gas a presión
8. Instalaciones de gas
9. Pasillos y zonas de trabajo
10. Puertas y mamparas
11. Condiciones organizativas y relaciones personales
12. Trabajos en posturas incómodas
13. Trabajos que comportan movimientos repetitivos
14. Trato con clientes
15. Trabajos con agua o en humedo
16. Utilización de instrumentos punzantes y cortantes
17. Preparación de comidas y bebidas calientes
18. Máquina de café
19. Servir comidas o bebidas calientes
20. Hornos y fogones
21. Trabajos de limpieza
22. Qué es el coronavirus
23. Síntomas
24. Cómo se contagia
25. Tasa de contagio y mortalidad
26. Apertura de locales permitida

27. Recursos materiales
28. Especial cocina
29. Uniformes y mantelería
30. Limpieza del establecimiento
31. Vajilla, cubertería y elementos auxiliares para el servicio
32. Servicio en terraza
33. Curiosidades como mamparas o burbujas
34. Camareros
35. Atención a elementos de autoservicio
36. Carta de productos y precios
37. Sistemas de pago
38. Dispone de servicio de comida para llevar
39. Detalles a tener en cuenta respecto al reparto a domicilio

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
13. Plan de actuación



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