

dixma

CONSULTORES DE FORMACIÓN

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO SECTOR HOSTELERÍA



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO SECTOR HOSTELERÍA

OBJETIVOS:

- Adquirir los conocimientos teóricos básicos para saber trabajar con seguridad y tomar conciencia de la importancia de incorporar hábitos seguros en su lugar de trabajo.
- Acreditar al alumno para que pueda ejercer las funciones de nivel básico en prevención.
- Acreditar al alumno para que actúe como recurso preventivo dentro de su empresa.
- 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.

PROGRAMA:

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 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.