

PRL en Hostelería y Primeros Auxilios



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 75 h
Precio: 35.00€

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

OBJETIVOS

Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa. Capacitar a los trabajadores para actuar en casos de emergencia, tanto frente a situaciones de incendio, como ante la necesidad de efectuar primeros auxilios. Capacitar a los trabajadores para el desempeño de las funciones de nivel básico en materia de prevención de riesgos laborales dentro de las empresas dedicadas al sector de la hostelería. Facilitar las herramientas necesarias para realizar las evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer las medidas preventivas pertinentes. Proporcionar los conocimientos necesarios para gestionar las primeras intervenciones en caso de emergencia y primeros auxilios. Proporcionar a los participantes los conocimientos oportunos para poder colaborar con los servicios de prevención de su empresa. Conocer los conceptos básicos sobre primeros auxilios.

CONTENIDOS

Módulo I. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería.

UD1. Introducción a los riesgos en el trabajo. 1.1. Introducción. 1.2. El trabajo y la salud. 1.3. Los daños derivados del trabajo. 1.4. Los costes derivados de la siniestralidad laboral.

UD2. Macro normativo en materia de prevención de riesgos laborales. 2.1. Introducción. 2.2. Antecedentes normativos. 2.3. Directivas europeas. 2.4. Legislación nacional.

UD3. Los riesgos relacionados con los espacios y equipos de trabajo. 3.1. Introducción. 3.2. Las condiciones de los locales de trabajo. 3.3. Las condiciones de los equipos de trabajo: las máquinas. 3.4. Las condiciones de las herramientas. 3.5. La manipulación manual de carga. 3.6. El transporte de carga. 3.7. Las condiciones de almacenamiento. 3.8. El riesgo de incendio. 3.9. El riesgo eléctrico.

UD4. Los contaminantes ambientales presentes en el trabajo. 4.1. Introducción. 4.2. Los contaminantes químicos. 4.3. Los contaminantes físicos. 4.4. Los contaminantes biológicos. 4.5. Los métodos generales de protección contra los factores ambientales en el trabajo.

UD5. Los riesgos relacionados con la organización del trabajo. 5.1. Introducción. 5.2. La carga de trabajo. 5.3. Los riesgos derivados de factores psicológicos y sociales.

UD6. Las técnicas de control y protección de riesgos. 6.1. Introducción. 6.2. Las técnicas científicas de prevención de riesgos. 6.3. Sistemas elementales de control y protección de riesgos. 6.4. El control de la salud del trabajador.

UD7. Los planes de emergencias y evacuación. 7.1. Introducción. 7.2. Plan de emergencia: Definición y objetivo. 7.3. Equipos de emergencia: Composición y funciones. 7.4. Fases de un plan de emergencia. 7.5. El plan de autoprotección.

UD8. La gestión de la prevención de riesgos de la empresa. 8.1. Introducción. 8.2. El sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales. 8.3. Organización del trabajo preventivo: instrumentos y rutinas básicas. 8.4. Modalidades para organizar la prevención en la empresa. 8.5. Consulta y participación de los trabajadores en materia preventiva. 8.6. Organismos relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo.

UD9. Los primeros auxilios en la empresa. 9.1. Introducción. 9.2. ¿En qué consisten los primeros auxilios?. 9.3. Actuaciones a realizar ante un accidentado. 9.4. Formación y medios adecuados para realizar acciones de socorrismo laboral. 9.5. Las técnicas de reanimación en caso de emergencias médicas. 9.6. Anexos.

UD10. La prevención de riesgos específicos en la hostelería. 10.1. El sector hostelero. 10.2. Factores de riesgo. 10.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector. 10.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos: ayudante de cocina y camarero. 10.5. Control de las medidas implantadas.

Módulo II. Introducción a los primeros auxilios.

UD1. Introducción a los primeros auxilios.1.1. El derecho de ser atendido y el deber de atender.1.2. conceptos básicos sobre los primeros auxilios.1.3. Accidente de un trabajador.1.4. Principios generales de los primeros auxilios.

UD2. Parada cardiorespiratoria. 2.1. Conceptos generales. 2.2. RCP básica.

UD3. Obstrucción de las vías respiratorias.3.1. Definición.3.2. Actuación.3.3. Maniobra de Heimlich. 3.4. Ahogamiento.

UD4. Heridas y hemorragias.4.1. Heridas.4.2. Hemorragias.

UD5. Traumatismos.5.1. Definición, clasificación y actuación.

UD6. Quemaduras.6.1. Definición y clasificación.6.2. Actuación general.6.3. Actuaciones específicas en quemaduras.

UD7. Intoxicaciones.7.1. Introducción.7.2. Intoxicación por gases.7.3. Intoxicación por productos químicos.7.4. Intoxicación alimentaria.

UD8. Mordeduras y picaduras.8.1. Mordeduras.8.2. Serpientes.8.3. Avispas.8.4. Arañas.8.5. Escorpiones.8.6. Garrapatas.8.7. Medusas.

UD9. Signos de alarma.9.1. Reacciones alérgicas.9.2. Golpe de calor.9.3. Síncope.9.4. Lipotimias.9.6. Hipoglucemia.