

Prevención de Riesgos Laborales en hostelería



Área: SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 h

Precio: 24.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Objetivos generales

####

- 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.

####

- Proporcionar a los trabajadores de hostelería los conceptos básicos relacionados con la prevención de riesgos laborales, así como el principal marco normativo de referencia, de manera que sean conscientes de los derechos y obligaciones que, como trabajadores, tienen dentro de la prevención de los riesgos laborales, y así, a su vez, mejorar su profesionalidad.

####

- Proporcionar a los trabajadores las herramientas necesarias para que puedan determinar los riesgos a los que están sometidos, así como las principales medidas preventivas a adoptar para minimizar sus efectos.

####

- Ergonómicos y psicosociales, presentes en el ámbito de la hostelería, así como las herramientas necesarias para su control.

####

- 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.

####

Objetivos específicos

####

- Capacitar a los trabajadores para promover comportamientos seguros, y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, así como fomentar el interés y cooperación del resto de los compañeros en materia de prevención de riesgos.

####

- Proporcionar los conocimientos necesarios para llevar a cabo las actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento de los lugares de trabajo, así como efectuar su seguimiento y control.

####

- 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.

CONTENIDOS

Tema 1. 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 de la siniestralidad laboral

####

Tema 2. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales

- 2.1. Introducción
- 2.2. Antecedentes normativos
- 2.3. Directivas europeas
- 2.4. Legislación nacional
- 2.5. Derechos y deberes básicos en materia de prevención de riesgos

Tema 3. 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 cargas
- 3.6. El transporte de cargas
- 3.7. Las condiciones de almacenamiento
- 3.8. El riesgo de incendio
- 3.9. El riesgo eléctrico

Tema 4. 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. Métodos generales de protección contra los factores ambientales del trabajo

Tema 5. 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

Tema 6. 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

Tema 7. Los planes de emergencia y evacuación

- 7.1. Introducción
- 7.2. El plan de emergencia: definición y objetivos
- 7.3. Equipos de emergencia: composición y funciones
- 7.4. Fases de un plan de emergencia
- 7.5. El plan de autoprotección

Tema 8. La gestión de la prevención de riesgos en 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 salud en el trabajo

Tema 9. 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

Tema 10. 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

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet

o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.