

PROGRAMA FORMATIVO

CURSO 100% BONIFICADO EN LOS SEGUROS SOCIALES DE LA EMPRESA

Prevención de Riesgos Laborales. Sector Hostelería

➤ **Modalidad: On-Line**

➤ **Duración: 60 horas (4 semanas)**

➤ **Objetivos:**

Adquirir los conocimientos básicos en prevención de riesgos laborales necesarios para su correcta aplicación en el lugar de trabajo.

➤ **Contenidos:**

- 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
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia
- 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, a agentes físicos y agentes biológicos. El control del riesgo.
- La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e 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 y 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 y 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.
- Primeros auxilios: Activación del sistema de emergencia. Socorrismo laboral. Evaluación primaria de un accidentado. Principios generales de emergencias médicas.
- Riesgos específicos y su prevención en el sector de hostelería: Manipulación de alimentos. Riesgos que originan accidentes frecuentes: Riesgos con posibles consecuencias graves y aspectos preventivos. Riesgos posturales. Exposición a contaminantes químicos. Riesgos debidos a las condiciones de las instalaciones.