

PRL Básico - Hostelería (50h)

Destinatarios

Este curso se dirige a todas aquellas personas que desempeñen funciones en el sector de la industria hostelera, ya sea como personal interno de empresas del sector, como personal externo, clientes o proveedores.

Objetivos

El objetivo de esta formación es dar cumplimiento al artículo 19.1 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de 8 de noviembre de 1995. Hay que garantizar que cada trabajador reciba una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva. Mediante el curso Básico en Prevención de Riesgos Laborales, los alumnos recibirán la acreditación establecida en el artículo 34 del RD 39/1997 Reglamento de los Servicios de Prevención capacitándolos como Técnicos en Prevención de Riesgos laborales.

Duración: 50 horas online con una duración de 2 meses en plataforma

Contenidos

Módulo 1. Contenidos Básicos Sobre seguridad y Salud en el trabajo

| UNIDAD | CONTENIDOS |
|---|--|
| Introducción | <ul style="list-style-type: none">- ¿Qué es la prevención?- ¿Qué conocimientos habrás adquirido al finalizar esta formación? |
| Marco normativo | <ul style="list-style-type: none">- Normas de carácter internacional- Normas de carácter europeo- Normas de carácter estatal |
| Organismos e instituciones | <ul style="list-style-type: none">- Instituciones u organismos públicos y privados |
| El trabajo y la salud | <ul style="list-style-type: none">- El individuo y la actividad laboral- Condiciones de trabajo- Calificación de los riesgos- Consecuencias de los riesgos |
| Obligaciones del empresario y derechos del trabajador | <ul style="list-style-type: none">- Diseñar un trabajo sin riesgos- Evaluar los riesgos laborales- Eficacia y actualidad de la planificación- Planificar la prevención- Derechos y obligaciones del trabajador- Obligaciones del empresario y de los trabajadores |

| | |
|---|---|
| Responsabilidades y sanciones | <ul style="list-style-type: none"> - ¿Quiénes son los responsables de los incumplimientos de las obligaciones en materia de salud laboral? - Tipos de sanciones |
| Niveles de formación y funciones | <ul style="list-style-type: none"> - Nivel Superior - Nivel básico |
| Riesgos | <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos generales - ¿Cómo prevenirlos? |
| Factores de riesgo | <ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué aspectos determinan la seguridad de un trabajo? - ¿Cómo afectan cada uno de los factores? |
| Condiciones de seguridad | <ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué es un lugar de trabajo? - Recomendaciones mínimas de seguridad - Normas básicas |

Módulo 2. Contenidos de Seguridad y Contaminantes

| | |
|---|--|
| Condiciones de seguridad | <ul style="list-style-type: none"> - Peligros frecuentes en el uso de máquinas - Medidas preventivas en el uso de máquinas - Peligros frecuentes en el uso de herramientas manuales - Medidas preventivas en el uso de herramientas manuales - Buenas prácticas en el uso de herramientas manuales - Gestión de las herramientas - El triángulo del fuego - Prevención de incendios y conraincendios - Tipos de fuegos y extinción - Almacenamiento de materiales - Manipulación y transporte de materiales - Señales de seguridad - Mantenimiento de las instalaciones - Factores de riesgo |
| Contaminantes físicos y biológicos | <ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué es un contaminante? - Tipos de contaminantes - Contaminantes químicos - Medidas generales de prevención - Contaminantes biológicos - Clasificación de los contaminantes biológicos |

Módulo 3. Riesgos Generales y su Prevención

| | |
|-------------------------------|--|
| Ergonomía y psicología | <ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es la ergonomía y la psicología aplicada? La carga física La carga mental |
| Factores psicosociales | <ul style="list-style-type: none"> Factores psicosociales Principios preventivos |

| | |
|--|---|
| Normas de actuación en emergencias y evacuación | Programas y acciones de prevención Planes de actuación según el tipo de emergencia Equipos de intervención Plan de autoprotección |
| Primeros auxilios | ¿Qué son los primeros auxilios? Cómo actuar hasta que llegue la asistencia médica P.A.S Eslabones de la cadena de socorro Evaluación del herido |

Módulo 4. Elementos Básicos de Gestión de la Prevención

| | |
|---|---|
| Gestión de la prevención | Gestión por parte del empresario Gestión externa o gestión interna Representación de los trabajadores Los delegados de la prevención Comité de Seguridad y Salud Auditorías |
| Integración de la prevención en la gestión de la empresa | Características de las auditorías Planificación de la auditoría Plan de PRL |
| Factores de Riesgo | ¿Qué es un factor de riesgo? La evaluación de riesgos, ¿qué se debe evaluar? ¿Quién realiza la evaluación? |
| Vigilancia de la Salud | ¿Quién realiza la Vigilancia de la Salud? ¿En qué consiste la Vigilancia de la salud? ¿Cómo debe realizarse? Documentación de la lactancia Confidencialidad de los datos Obligatoriedad de garantizar la Vigilancia de la Salud Vigilancia epidemiológica |
| Formación e información | Información a los trabajadores Formación a los trabajadores ¿Qué objetivos obligatorios debe cumplir la formación de los trabajadores? ¿Cuáles son los medios de coordinación de actividades preventivas? |

Módulo 5. Rapid Learning Específico Sector Hostelero

| | |
|----------------------------|---|
| Específicos riesgos | Introducción Tu puesto de trabajo: consejos prácticos de seguridad ¿Eres manipulador de alimentos? Esto te interesa... Decálogo de Seguridad ¿Qué hacer en caso de accidente? |
|----------------------------|---|