

# Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración

**Modalidad:** Online

**Duración:** 28 horas

**Objetivos:**

Formación oficial según la legislación actual del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales sobre la prevención de riesgos y accidentes laborales en el campo de la hostelería y la restauración, a nivel profesional.

**Contenidos:**

**MÓDULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO**

Conceptos básicos: trabajo y salud

Trabajo

Salud

Factores de Riesgo

Condiciones de Trabajo

Técnicas de Prevención y Técnicas de Protección

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO**

Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional

Accidente de trabajo

Tipos de accidente

Regla de la proporción accidentes/incidentes

Repercusiones de los accidentes de trabajo

Enfermedad Profesional

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. DERECHOS Y DEBERES**

Normativa

Normativa de carácter internacional. Convenios de la Organización Internacional del Trabajo (O.I.T.)

Normativa Unión Europea

Normativa Nacional  
Normativa Específica  
Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales  
Empresarios. (Obligaciones del empresario)  
Responsabilidades y Sanciones  
Derechos y obligaciones del trabajador  
Delegados de Prevención  
Comité de Seguridad y Salud

## **MÓDULO 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD**

Introducción a los Riesgos ligados a las Condiciones de Seguridad  
Lugares de trabajo  
Riesgo eléctrico  
Equipos de trabajo y máquinas  
Las herramientas  
Incendios  
Seguridad en el manejo de Productos Químicos  
Señalización de Seguridad  
Aparatos a presión  
Almacenaje, manipulación y mantenimiento

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO**

El medio ambiente físico en el trabajo  
Contaminantes químicos  
Clasificación de los productos según sus efectos tóxicos  
Medidas de prevención y control  
Contaminantes biológicos  
Tipos y vías de entrada de los contaminantes biológicos  
Medidas de prevención y control básicas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL**

La Carga Física  
Criterios de evaluación del trabajo muscular  
Método del consumo de energía  
La Postura  
Manipulación manual de cargas  
Movimientos Repetitivos  
La carga mental  
La Fatiga  
La Insatisfacción Laboral  
La organización del trabajo



#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL**

La Protección Colectiva

Orden y limpieza

Señalización

Formación

Mantenimiento

Resguardos y dispositivos de seguridad

La protección individual. Equipos de Protección Individual (EPIs)

Definición de Equipo de Protección Individual

Elección, utilización y mantenimiento de EPIs

Obligaciones Referentes a los EPIs

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN**

Actividades con Reglamentación Sectorial Específica

Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica

Plan de Autoprotección

Definición y Objetivos del Plan de Autoprotección

Criterios de elaboración de un Plan de Autoprotección

Estructura del Plan de Autoprotección

Medidas de Emergencia

Objetivos de las Medidas de Emergencia

Clasificación de las emergencias

Organización de las emergencias

Procedimientos de actuación

Estructura Plan de Emergencia

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES**

La Vigilancia de la Salud

Control biológico

Detección precoz

### **MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANISMOS PÚBLICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

Organismos Públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo

Organismos Europeos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo

Organismos Nacionales Relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO: RUTINAS BÁSICAS**

El Plan de Prevención

La Evaluación de Riesgos

El análisis de riesgos

Valoración del riesgo



Tipos de evaluaciones

Método de evaluación general de riesgos (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo)

Planificación de Riesgos o Planificación Actividad Preventiva

Contenido mínimo de la Planificación Preventiva

Revisión de la Planificación Preventiva

Vigilancia de la Salud

Información y Formación

Medidas de Emergencia

Memoria Anual

Auditorías

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN: RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO**

Documentación: Recogida, elaboración y archivo

Modalidades de gestión de la prevención

### **MÓDULO 4. PRIMEROS AUXILIOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRIMEROS AUXILIOS**

Principios generales de primeros auxilios

La actuación del socorrista

Terminología clínica

Posiciones de Seguridad

Material de primeros auxilios

Asistencias

Valoración primaria: consciencia-respiración-pulso

Comprobar el estado de consciencia

Comprobar funciones respiratorias

Comprobar funciones cardíacas

Técnicas de Reanimación. RCP básicas

Apertura de las vías respiratorias

Respiración Asistida Boca a Boca

Si el accidentado no respira y no tiene pulso

Estado de Shock

Heridas y hemorragias

En caso de heridas simples

Heridas complicadas con hemorragia

Hemorragias Externas

Hemorragia interna

Hemorragia exteriorizada

Hemorragias especiales

Quemaduras

Electrocución

Fracturas y contusiones

Caso especial: Fractura de columna vertebral



Esguinces  
Rotura de ligamentos  
Contusiones  
Luxación  
Intoxicación  
Intoxicaciones provocadas por vía digestiva  
En caso de intoxicación por inhalación  
Intoxicación por inyección  
Insolación  
Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios

**MÓDULO 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**  
**UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRL. RIESGOS ESPECÍFICOS EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

Trabajos de Hostelería y Restauración  
Trabajos en Restauración  
Condiciones generales de los lugares de trabajo  
Hábitos del Manipulador de Alimentos  
Riesgos del Trabajo en Cocina y Efectos para la Salud  
Caídas al mismo y distinto nivel, golpe y choques  
Riesgo de cortes o amputaciones (máquinas, cuchillos y aparatos para cortar)  
Riesgo de Quemaduras (Hornos, fogones y otras fuentes de calor)  
Temperaturas extremas o mala ventilación del local (Calor o frío)  
Riesgos derivados de las operaciones de limpieza general  
Incendios  
Trabajos en Hostelería  
Riesgos trabajos en la recepción  
Riesgos derivados de posturas inadecuadas (riesgos ergonómicos)  
Golpes y choques contra objetos  
Cortes y heridas  
Contactos eléctricos  
Caídas al mismo o distinto nivel  
Incendios y evacuación de emergencia  
Confort acústico  
Calidad del aire interior  
Riesgos psicosociales comunes  
Estrés Laboral  
Síndrome del quemado o Burnout  
Mobbing