

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