

Modalidad: curso e-Learning Duración: 25 horas

Categorías: PRL, seguridad y medioambiente

OBJETIVOS

1.Reconocer la relación entre trabajo y salud.2.Reconocer la regulación legal existente a nivel internacional y nacional.3.Reconocer las causas por las que puede ocurrir un accidente de trabajo.4.Reconocer los riesgos generales ligados al trabajo.5.Saber aplicar las medidas preventivas adecuadas a cada riesgo.6.Reconocer los síntomas y aplicar la técnica de primeros auxilios adecuada.7.Conocer los modelos de organización y estadísticas básicas. 8.Realizar las investigaciones de los accidentes para evitar que se vuelvan a producir.9.Reconocer las tareas, funciones y condiciones de trabajo de los puestos más característicos de la hostelería (cocina, sala/barra, servicios).10.Reconocer los riesgos ligados a las condiciones de seguridad y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.11.Reconocer los riesgos ligados a las condiciones higiénicas y saber aplicar las medidas preventivas adecuadas.12.Reconocer los riesgos asociados a la manipulación manual de cargas en el oficio, y saber aplicar las medidas de protección adecuadas.13.Conocer y saber aplicar los protocolos de actuación en caso de emergencia.

CONTENIDOS

Unidad 1. PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE: conceptos básicos.1.El trabajo y la salud: los riesgos profesionales.2.Daños derivados del trabajo.3.Marco normativo.4.Causas de los accidentes.Unidad 2. Factores de Riesgo.1.Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.2.Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo.3.La carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral.4.Control de la salud.5.Medidas de emergencia y planes de autoprotección.Unidad 3. Primeros Auxilios1.Protocolo PAS2.Reanimación Cardio Pulmonar (RCP) básica + Desfibrilador Externo Automático (DEA).3.Maniobra de Heimlich.4.Heridas.5.Accidentes de tráfico.Unidad 4. Gestión de la PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE.1.Organización de la prevención.2.Investigación de accidentes.3.Estadística.Unidad 5. Riesgos de seguridad asociados a la actividad de hostelería. 1.Caídas al mismo nivel.2.Caídas a distinto nivel.2.1Escaleras de mano.3.Desplome de objetos.4.Cortes.5.Contactos térmicos. Quemaduras.6.Contactos eléctricos.7.Explosión.Unidad 6. Riesgos de higiene asociados a la actividad de hostelería. 1.La exposición a sustancias químicas peligrosas.2.La información sobre sustancias químicas peligrosas.3.Mezclas de productos.4.El trasvase de productos químicos peligrosos.Unidad 7. Manipulación manual de cargas1.La manipulación manual de cargas.1.1 Cómo realizar una manipulación de cargas manual correcta.2.EL uso de medios mecánicos de transporte de carga.Unidad 8. Actuación ante emergencias.1.Introducción2.Los planes de emergencia y evacuación de los centros de trabajo.2.1Los equipos de emergencia,2.2Niveles de emergencia.3.Prevenición del riesgo de incendio.4.Consignas de actuación en caso de incendio.5.Consignas de actuación para la evacuación.6.Medidas de prevención relacionadas con las emergencias.

