

Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Conocer cuáles son las condiciones generales de seguridad de los lugares de trabajo relacionados con la Restauración.
- Estudiar los hábitos higiénicos básicos del manipulador de alimentos.
- Dar a conocer la relación de causas potencialmente generadoras de riesgos en el sector de la Restauración y la Hostelería.
- Recordar a los trabajadores cuáles son las consideradas actuaciones correctas en determinadas situaciones específicas.
- Conocer los principales factores de riesgo psicosocial del sector hostelero y de la restauración.

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 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