

# Módulo 1 Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Primeros Auxilios (30 Horas)

AF: 32074

## OBJETIVO

"El objetivo general de este curso es dar a conocer a los trabajadores del sector de hostelería, los riesgos más frecuentes a los que se encuentran expuestos y las medidas preventivas generales que pueden adoptar para evitarlos. De igual modo se pretende dotarles de las nociones básicas en primeros auxilios necesarias que les capaciten para responder en caso de accidente.

Al finalizar este curso, el alumno será capaz de:

Conocer los conceptos generales y el marco normativo básico de la prevención de riesgos laborales.

Aplicar los conocimientos teóricos sobre seguridad y salud en el entorno laboral. Dar respuesta a los requerimientos de la legislación vigente en materia laboral sobre prevención de riesgos laborales.

Detectar los factores de riesgo y prever su posible solución.

## INDICE

### UNIDAD 1. LEGISLACIÓN EN MATERIA PRL

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

1.1. Principal legislación

1.1.1. Normas de carácter internacional

1.1.2. Normas de carácter europeo

1.1.3. Normas de carácter estatal

1.1.4. Obligaciones del empresario

1.1.5. Derechos y obligaciones del trabajador

1.1.6. Delegados de prevención

1.1.7. Comité de seguridad y salud

1.2. Fundamentos normativos de la legislación en España

1.2.1. Principales obligaciones que determina la Ley en España

1.2.2. ¿Qué lesiones son objeto de primeros auxilios?

1.2.3. Introducción a la normativa sobre locales para socorrer

1.2.4. Local de primeros auxilios

1.2.5. Control de previsiones ¿Qué elementos debe contener un botiquín?

1.2.6. Localización, acceso y señalización

1.2.7. Personal encargado de los primeros auxilios

1.2.8. Formación requerida

1.2.9. Organización y planificación

Resumen

## UNIDAD 2. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

2.1. El trabajo

2.2. La salud

2.3. Los riesgos profesionales y su prevención. Principios de la acción preventiva

2.3.1. Factores de riesgo laboral y su prevención

2.4. Principios de la acción preventiva

2.5. Seguridad en el trabajo

2.5.1. Técnicas operativas

2.5.2. Identificación de los daños para la salud y la seguridad en el ámbito laboral

2.6. Condiciones de la seguridad

2.6.1. Higiene industrial

2.6.2. Medicina en el trabajo

2.6.3. Psicología del trabajo

2.6.4. Ergonomía

Resumen

## UNIDAD 3. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

3.1. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad

3.2. Riesgos asociados al medio ambiente de trabajo

3.2.1. Riesgos debidos a la exposición a agentes físicos

3.2.1.1. Riesgos derivados de la exposición al ruido

3.2.1.2. Riesgos derivados de las vibraciones

3.2.1.3. Riesgos derivados del medio térmico

3.2.1.4. Riesgos derivados del ambiente luminoso

3.2.2. Riesgos debidos a la exposición a agentes biológicos

3.2.3. Riesgos debidos a la exposición a agentes químicos

3.3. Riesgos debidos a factores de riesgo ergonómicos y psicosociales

3.4. Planes de emergencia y evacuación

3.4.1. Situaciones de emergencia

3.4.2. Planificación de las situaciones de emergencia

3.4.3. El informe de seguridad

3.4.4. El plan de emergencia

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO