

# Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería y Primeros Auxilios (30h)

AF: 32120

## 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. De esta forma, el alumno podrá aplicar los conocimientos teóricos sobre Al finalizar este curso, el alumno será capaz de:

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.

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

Detectar los factores de riesgo y prever su posible solución.

Comprender los daños que puedan derivarse del trabajo y conocer las diversas patologías profesionales.

Aprender a organizar y gestionar la prevención en las empresas.

## ÍNDICE

### 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

2.3.1.1. Archivo multimedia: "La prevención de riesgos para el trabajador de Hostelería"

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

## **UNIDAD 4. PRIMEROS AUXILIOS EN LA HOSTELERÍA**

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 4.1. Los primeros auxilios. Evaluación del accidentado
  - 4.1.1. Pasos a seguir
  - 4.1.2. El socorrista
  - 4.1.3. El botiquín de primeros auxilios
  - 4.1.4. Evaluación primaria
  - 4.1.5. Evaluación secundaria
- 4.2. Problemas respiratorios
  - 4.2.1. Obstrucción de la vía aérea por un objeto
  - 4.2.2. Maniobra de Heimrich
  - 4.2.3. Incisión Cricotiroidea
  - 4.2.4. Ahogamiento
- 4.3. Problemas traumatológicos
  - 4.3.1. Politraumatismo
  - 4.3.2. Traumatismo columna vertebral
  - 4.3.3. Traumatismo craneoencefálico
  - 4.3.4. Inconsciencia
  - 4.3.5. Esguince
  - 4.3.6. Luxaciones
  - 4.3.7. Fracturas
  - 4.3.8. Sistema de inmovilización
- 4.4. Signos de alarma
  - 4.4.1. Reacciones alérgicas
  - 4.4.2. Golpe de calor
- Resumen

## UNIDAD 5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

5.1. Planes de emergencia

5.2. Factores de riesgo que justifican la creación de un plan de emergencia y evacuación

5.3. Elaboración de un plan de emergencia

5.3.1. Evaluación del riesgo

5.3.2. Medios de protección

5.3.2.1. Inventario de medios humanos

5.3.2.2. Inventario de medios técnicos

5.3.2.3. Planos de edificio por plantas

5.3.3. Plan de emergencias

5.3.3.1. Estructura orgánica del Plan de emergencias

5.3.4. Implantación

Resumen

## UNIDAD 6. RIESGOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS DE LA HOSTELERÍA

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

6.1. Exposición a ruido en bares y clubes

6.2. Proyección de partículas y agentes químicos

6.3. Exposición a temperaturas extremas

6.4. Contacto térmico

6.5. Riesgos asociados a trabajos de limpieza

6.5.1. Archivo multimedia: “Cómo prevenir los riesgos de la Hostelería”.

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO