

## BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL SECTOR HOSTELERÍA



**Dirigido a:**

**Objetivos:**

- Prever los riesgos en el trabajo y determinar acciones preventivas elementales y/o de protección a la salud minimizando factores de riesgo.
- Establecer el marco conceptual y legislativo que rodea la prevención de riesgos laborales.
- Realizar evaluaciones elementales de riesgos y establecer medidas preventivas así como participar en las acciones de emergencia y primeros auxilios.
- Detectar los principales riesgos inherentes al puesto de trabajo y adoptar las medidas preventivas elementales.
- Reconocer la forma de gestionar la prevención de riesgos laborales en la empresa, los principios que integran la acción preventiva y la organización de la prevención en la empresa, conociendo las diferentes instituciones y organismos, nacionales e internacionales, que intervienen en el ámbito de la prevención de riesgos.

**Contenidos formativos:**

Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

El trabajo y la salud: riesgos profesionales. Factores de riesgo.

Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo

Accidentes de trabajo

Enfermedades profesionales

Otras patologías derivadas del trabajo

Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales

Ley 31/1995

Real Decreto 485/1997

Real Decreto 486/1997

Otras normas relacionadas con la prevención de riesgos laborales

Resumen

Riesgos generales y su prevención

Riesgos ligados a las condiciones de seguridad

Riesgos ligados a los lugares de trabajo

Riesgos ligados a la utilización de máquinas, equipos y herramientas

Riesgos ligados a las instalaciones

Riesgos ligados al medio-ambiente de trabajo



La exposición laboral a agentes físicos  
La exposición laboral a agentes químicos  
La exposición laboral a agentes biológicos  
La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral  
Fatiga  
Insatisfacción laboral  
Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual  
Sistemas elementales de control de riesgos  
Otros sistemas de control de riesgos: protección colectiva y protección individual  
Planes de emergencia y evacuación  
Plan de emergencia  
Plan de evacuación  
Primeros auxilios  
Concepto  
Consejos generales de socorrismo  
Activación del sistema de emergencias  
La formación en socorrismo laboral  
La evaluación primaria de un accidentado  
Emergencias médicas: Técnica del soporte vital básico y hemorragias  
El control de la salud de los trabajadores  
Resumen  
Pág. 1  
Riesgos específicos y su prevención en el sector de la hostelería  
Riesgos laborales en hostelería  
Riesgos con posibles consecuencias graves  
Riesgos que originan accidentes frecuentes  
Golpes, cortes y pinchazos  
Caídas al mismo nivel  
Manejo de cargas  
Contactos eléctricos  
Quemaduras  
Maquinaria  
Exposición a contaminantes químicos  
Riesgos debidos a las condiciones de las instalaciones  
Medidas preventivas  
Medidas preventivas  
Resumen  
Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos  
La gestión de la prevención de riesgos laborales en la empresa  
Obligaciones específicas del empresario  
El sistema de Prevención de Riesgos Laborales  
El Sistema de prevención y el Plan de prevención  
Evaluación de los riesgos

Planificación de la prevención y ejecución de la actividad preventiva  
Documentación  
Modalidades de recursos humanos y materiales para el desarrollo de actividades preventivas  
Asunción personal por el empresario de la actividad preventiva  
Designación de trabajadores para la actividad preventiva  
Servicio de prevención propio  
Servicios de prevención mancomunados  
Servicio de prevención ajeno  
Presencia en el centro de trabajo de los recursos preventivos  
Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo  
Instituciones y organismos internacionales  
Organismos nacionales  
Organismos de carácter autonómico  
Resumen

**Duración:** 30 Horas

**Fecha Inicio:** 01-09-2025

**Fecha Fin:** 22-09-2025

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** 225,00€

**Descuentos:** PRECIO UNICO

**Tipo de Formación:** Bonificable. Todos nuestros cursos son bonificables por la Fundación Tripartita.

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

*\* Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*

