

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.

