



Curso Básico 50 horas. Hostelería

Duración: 50 horas

Precio: 180 €

DESCRIPCIÓN

En Noviembre de 1995, se publicó en España **la Ley 31/1995** de Prevención de Riesgos Laborales. Tras ella, se han editado un buen número de Normas reglamentarias que han facilitado su desarrollo y aplicación práctica.

Este nuevo marco normativo introduce una nueva **cultura preventiva**, concepto prácticamente desconocido hasta dicha fecha en nuestro país. Es cierto que existía una vasta legislación que protegía al trabajador que sufría un daño, ya fuese un accidente o una enfermedad, a consecuencia de su trabajo. Sin embargo, a partir de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, esa protección se considera insuficiente; el objetivo primordial pasa a ser prevenir, es decir, evitar que el trabajador resulte dañado como consecuencia de su trabajo.

Dentro de este nuevo marco normativo nacen toda una serie de conceptos, derechos, obligaciones y necesidades que repasaremos en este curso, con el objetivo de que al finalizar, el alumno esté capacitado para desarrollar en condiciones las funciones que la actual legislación atribuye a los Técnicos de Nivel Básico en Prevención de Riesgos Laborales:

- a) Promover los comportamientos seguros y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en la acción preventiva.
- b) Promover las actuaciones preventivas básicas y efectuar su seguimiento y control.
- c) Realizar evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer medidas preventivas.
- d) Colaborar en la evaluación y el control de los riesgos generales y específicos de la empresa, efectuando visitas al efecto, atención a quejas y sugerencias, registro de datos y cuantas funciones análogas sean necesarias.
- e) Actuar en caso de emergencia y primeros auxilios, gestionando las primeras intervenciones al efecto.
- f) Cooperar con los servicios de prevención, en su caso.

CONTENIDO

Unidad 1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

- a) El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
- b) Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
- c) Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia.

Unidad 2: Riesgos generales y su prevención

- a) Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- b) Riesgos ligados al medioambiente de trabajo.
- c) La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- d) Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
- e) Planes de emergencia y evacuación.
- f) El control de la salud de los trabajadores.

Unidad 3: Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos

- a) Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
- b) Organización del trabajo preventivo: «rutinas» básicas.
- c) Documentación: recogida, elaboración y archivo.

Unidad 4. Primeros Auxilios

Unidad 5. Seguridad Vial

Unidad 6 Hostelería

- a) Riesgos específicos del puesto de trabajo y medidas preventivas.
- b) Técnicas preventivas específicas.
- c) Equipos de Protección Individual