

## PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. SECTOR HOSTELERÍA 100 HORAS

Conocer la ley de Prevención de Riesgos y Salud Laboral a fin de detectar irregularidades y poder defender los derechos de los trabajadores en dicha materia, poder establecer correctamente un plan de prevención de riesgos acorde con su empresa y aprender a reconocer situaciones de riesgo, para poder ponerlo en conocimiento de los responsables de Prevención de Riesgos de la empresa y así, poder prevenir accidentes.

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

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

MÓDULO 2. Riesgos generales y su prevención.

- 2.1. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- 2.2. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo.
- 2.3. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- 2.4. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
- 2.5. Planes de emergencia y evacuación.
- 2.6. El control de la salud de los trabajadores.

MÓDULO 3. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.

- 3.1. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
- 3.2. Organización del trabajo preventivo: 'rutinas' básicas.
- 3.3. Documentación: recogida, elaboración y archivo.

MÓDULO 4. Primeros Auxilios.

- 4.1. Principios de anatomía y fisiología.
- 4.2. Lesiones cutáneas.
- 4.3. Hemorragias.
- 4.4. Lesiones osteoarticulares.
- 4.5. RCP.

MÓDULO 5. Riesgos específicos del sector: Hostelería

- 5.1. Normativa específica del sector.
- 5.2. Cómo elaborar planes de prevención de riesgos en la empresa.
- 5.3. Análisis de los riesgos más frecuentes a que se hallan expuestos y sus soluciones en el sector hostelería."