

OBJETIVOS DEL CURSO

- Conocer las herramientas necesarias para que puedan determinar los riesgos a los que están sometidos, así como las principales medidas preventivas a adoptar para minimizar sus efectos.
- Disponer de las herramientas necesarias para realizar las evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer las medidas preventivas pertinentes.
- Adquirir los conocimientos necesarios para gestionar las primeras intervenciones en caso de emergencia y primeros auxilios.
- Adquirir los conocimientos oportunos para poder colaborar con los servicios de prevención de su empresa.
- Adquirir los conocimientos y la capacidad necesaria para actuar ante situaciones de emergencia como paradas cardiorespiratoria, heridas y hemorragias, traumatismos, etc.

TEMARIO DEL CURSO

Temario General

1. Trabajo y Salud. Riesgos profesionales
2. Marco Normativo básico de Prevención
3. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
4. Riesgos ergonómicos y psicosociales
5. Sistemas elementales de control de riesgos
6. Planes de emergencia y evacuación
7. El control de salud de los trabajadores. Primeros Auxilios
8. Gestión y Organización de la Prevención
9. Legislación básica. Ley de Prevención de Riesgos Laborales

Temario específico en el Sector de la Hostelería

Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Manipulación de Cargas

Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Las caídas

Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Atrapamientos y Quemaduras

Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Exposición y contacto con sustancias peligrosas

Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Golpes y Cortes

Test de evaluación online para certificación

Legislación vigente