



<b>Ikastaroaren izena:</b> <b>Denominación del curso:</b>	<b>2201 Curso básico en PRL (30 horas) en hostelería - cocina (2023)</b>
<b>Ikastaroaren kodea:</b> <b>Código del curso:</b>	2201
<b>Ikastaro mota:</b> <b>Modalidad:</b>	On-line
<b>Hizkuntza / Idioma:</b>	Gaztelania / Castellano
<b>Iraupena / Duración:</b>	30 horas a desarrollar en el plazo de 2 meses

Ikastaroaren edukia / Contenido del curso:

### **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

### **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

### **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

### **4. Primeros auxilios**

### **5. Seguridad vial**

### **6. Riesgos específicos**

### **Evaluación final**