



| | |
|--|--|
| Ikastaroaren izena: Denominación del curso: | 2201 Curso básico en PRL (30 horas) en hostelería - cocina (2023) |
| Ikastaroaren kodea: Código del curso: | 2201 |
| Ikastaro mota: Modalidad: | On-line |
| Hizkuntza / Idioma: | Gaztelania / Castellano |
| Iraupena / Duración: | 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