

# PRL en Hostelería y Primeros Auxilios

---

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 80 horas

**Titulación expedida por la Universidad Rey Juan Carlos<sup>1</sup>**

## Objetivos

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Capacitar a los trabajadores para actuar en casos de emergencia, tanto frente a situaciones de incendio, como ante la necesidad de efectuar primeros auxilios.
- Capacitar a los trabajadores para el desempeño de las funciones de nivel básico en materia de prevención de riesgos laborales dentro de las empresas dedicadas al sector de la hostelería.
- Facilitar las herramientas necesarias para realizar las evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer las medidas preventivas pertinentes.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para gestionar las primeras intervenciones en caso de emergencia y primeros auxilios.
- Proporcionar a los participantes los conocimientos oportunos para poder colaborar con los servicios de prevención de su empresa.
- Conocer los conceptos básicos sobre primeros auxilios.

## Índice

### Bloque I: Prevención de riesgos laborales en hostelería

UD1: Introducción a los riesgos en el trabajo

UD2: Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales

UD3: Los riesgos relacionados con los espacios y equipos de trabajo

UD4: Los contaminantes ambientales presentes en el trabajo

UD5: Los riesgos relacionados con la organización del trabajo

UD6: Las técnicas de control y protección de riesgos

UD7: Los planes de emergencia y evacuación

UD8: La gestión de la Prevención de Riesgos en la empresa

---

<sup>1</sup> Una vez superado el curso

- UD9: Los primeros auxilios en la empresa
- UD10: La prevención de riesgos específicos en la hostelería
- Anexo 1: Normativa por orden cronológico
- Anexo 2: Glosario
- Anexo 3: Ley de Prevención de Riesgos Laborales

## **Bloque II: Introducción a los primeros auxilios**

- UD1: Introducción a los primeros auxilios
- UD2: Parada cardiorrespiratoria
- UD3: Obstrucción de las vías aéreas
- UD4: Heridas y hemorragias
- UD5: Traumatismos
- UD6: Quemaduras
- UD7: Intoxicaciones
- UD8: Mordeduras y picaduras
- UD9: Signos de alarma Anexo