

CURSO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS

CURSO DE PRL COCINAS



DURACIÓN
50 horas



DESTINATARIOS
Personal de almacén



OBJETIVOS DEL CURSO

Conocer la principal normativa que regula la Prevención de Riesgos Laborales. Conocer las obligaciones que tengo como trabajador y las que tiene el empresario. Conocer los principales riesgos existentes en

mi puesto de trabajo y las medidas que debo tomar para prevenirlos. Capacitar al alumno para la realización de evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer medidas preventivas. Proporcionar la formación y la información necesaria para el correcto desempeño de tareas en materia preventiva. Conocer cómo es un sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales y las modalidades de recursos humanos y materiales para el desarrollo de las actividades preventivas. Conocer los riesgos específicos del sector industrial así como sus medidas de prevención.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. La Prevención de Riesgos Laborales

- 1.1 Introducción
- 1.2 Obligaciones
- 1.3 Organización de la Prevención.
- 1.4 Condiciones de Seguridad de los Lugares de Trabajo
- 1.5 Características ambientales
- 1.6 Actuación en caso de emergencia y evacuación
- 1.7 Evacuación
- 1.8 Primeros Auxilios

- 1.9 Resumiendo
- 1.10 Ejercicio

2. Prevención de Riesgos Específicos

- 2.1 Introducción
- 2.2 Caídas al mismo nivel
- 2.3 Caídas al distinto nivel
- 2.4 Caídas de objetos
- 2.5 Golpes y corte con objetos
- 2.6 Quemaduras
- 2.7 Temperaturas extremas
- 2.8 Riesgo eléctrico



CURSO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS > CURSO DE PRL > COCINAS

- 2.9 Manipulación de cargas
- 2.10 Sobreesfuerzos
- 2.11 Agentes químicos
- 2.12 Resumiendo
- 2.13 Ejercicio

3. Equipos de trabajo

- 3.1 Introducción
- 3.2 Picadora de carne
- 3.3 Cortadora de fiambre
- 3.4 EPIs
- 3.5 Resumiendo 28 (16)
- 3.6 Ejercicio

