

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO EN CAFETERÍAS BARES Y RESTAURANTES - COVID 19

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO EN CAFETERÍAS BARES Y RESTAURANTES - COVID 19

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026


DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa: [redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

OBJETIVOS DEL CURSO

Dotar al alumno de la formación mínima necesaria para el desempeño de las funciones de nivel básico en CAFETERÍAS, BARES Y RESTAURANTES. Esta formación debe tener un contenido y una distribución horaria conforme al apartado B del Anexo IV del RD 39/1997 de 39 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, BOE nº17 de 31 de enero de 1997. Funciones de nivel básico: • Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada. • Promover, en particular, las actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, y efectuar su seguimiento y control. • Realizar evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer medidas preventivas del mismo carácter compatibles con su grado de formación. • Colaborar en la evaluación y el control de los riesgos generales y específicos de la empresa, efectuando visitas al efecto, atención a quejas y sugerencias, registro de datos, y cuantas funciones análogas sean necesarias.

ÍNDICE

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud

1.1 El trabajo y la salud

1.2 Los Riesgos Profesionales

© ICA FORMACION 2026

1.3 Factores de Riesgo Laboral

1.4 Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud

1.5 Daños derivados del trabajo

1.6 Accidentes de trabajo

1.7 Enfermedades profesionales

1.8 Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional

1.9 Otras patologías derivadas del trabajo

1.10 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos

1.11 Deberes y obligaciones basicas en esta materia

1.12 Política de Prevención de Riesgos Laborales

1.13 Fomento de la toma de conciencia

1.14 Participación, información, consulta y propuestas

1.15 El empresario

1.16 El trabajador

1.17 Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud

2 Riesgos generales y su prevención

2.1 Caídas de personas a distinto o al mismo nivel

2.2 Proyección de fragmentos o partículas

2.3 Golpes o cortes por objetos y herramientas

© ICA FORMACION 2026

2.4 Atrapamiento por vuelco de máquina

2.5 Golpes atrapamientos por derrumbamiento

2.6 Contacto eléctrico

2.7 Sobreesfuerzo

2.8 Exposición al polvo o a ruidos

2.9 Dermatitis profesional y riesgos de contaminación

2.10 Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo

2.11 Contaminantes químicos

2.12 Toxicología laboral

2.13 Medición de la exposición a contaminantes

2.14 Corrección ambiental

2.15 Contaminantes físicos

2.16 Energía mecánica

2.17 Energía térmica

2.18 Energía electromagnética

2.19 Contaminates biológicos

2.20 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral

2.21 Sistemas elementales de control de riesgos

2.22 Protección colectiva

2.23 Equipos de Protección individual

© ICA FORMACION 2026

2.24 Protección del cráneo

2.25 Protectores del aparato auditivo

2.26 Protectores de la cara y del aparato visual

2.27 Protectores de las vías respiratorias

2.28 Protección de las extremidades y piel

2.29 Protectores del tronco y el abdomen

2.30 Protección total del cuerpo

2.31 Control de riesgos derivados de trabajos en altura

2.32 Características del riesgo de caída de altura

2.33 Características generales de los dispositivos

2.34 Clasificación y campos de aplicación

2.35 Planes de emergencia y evacuación

2.36 Organización del plan de emergencia

2.37 Señalización

2.38 Clases de señalización y utilización

2.39 Señalización óptica

2.40 Señales en forma de panel

2.41 Señales gestuales

2.42 Señales luminosas

2.43 Señalización acústica y otras señalizaciones

© ICA FORMACION 2026

2.44 El control de salud de los trabajadores

2.45 La vigilancia de la salud de los trabajadores

2.46 Integración de los programas de vigilancia de la salud

2.47 Cuestionario: Riesgos generales y su prevención

3 Riesgos específicos en cafeterías, bares y restaurantes

3.1 Instalaciones y receptores eléctricos

3.2 Incendios y otras situaciones de emergencia

3.3 Condiciones ambientales

3.4 Manipulación manual de cargas

3.5 Inseguridad ciudadana

3.6 Mobiliario de hostelería

3.7 Almacenamiento y utilización de botellas de gas a presión

3.8 Instalaciones de gas

3.9 Pasillos y zonas de trabajo

3.10 Puertas y mamparas

3.11 Condiciones organizativas y relaciones personales

3.12 Trabajos en posturas incómodas

3.13 Trabajos que comportan movimientos repetitivos

3.14 Trato con clientes

© ICA FORMACION 2026

3.15 Trabajos con agua o en humedo

3.16 Utilización de instrumentos punzantes y cortantes

3.17 Preparación de comidas y bebidas calientes

3.18 Máquina de café

3.19 Servir comidas o bebidas calientes

3.20 Hornos y fogones

3.21 Trabajos de limpieza

3.22 Qué es el coronavirus

3.23 Síntomas

3.24 Cómo se contagia

3.25 Tasa de contagio y mortalidad

3.26 Apertura de locales permitida

3.27 Recursos materiales

3.28 Especial cocina

3.29 Uniformes y manteleria

3.30 Limpieza del establecimiento

3.31 Vajilla, cubertería y elementos auxiliares para el servicio

3.32 Servicio en terraza

3.33 Curiosidades como mamparas o burbujas

3.34 Camareros

© ICA FORMACION 2026

3.35 Atención a elementos de autoservicio

3.36 Carta de productos y precios

3.37 Sistemas de pago

3.38 Dispone de servicio de comida para llevar

3.39 Detalles a tener en cuenta respecto al reparto a domicilio

3.40 Cuestionario: Riesgos específicos en cafeterías, bares y restaurantes

4 Elementos básicos de gestión de la prevención

4.1 Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva

4.2 Organización preventiva del trabajo

4.3 Procedimiento general de la planificación

4.4 Documentación - recogida, elaboración y archivo

4.5 Representación de los trabajadores

4.6 Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención

5 Primeros auxilios

5.1 Procedimientos generales

5.2 Eslabones de la cadena de socorro

5.3 Evaluación primaria de un accidentado

5.4 Normas generales ante una situación de urgencia

© ICA FORMACION 2026

5.5 Reanimación cardiopulmonar

5.6 Actitud a seguir ante heridas y hemorragias

5.7 Fracturas

5.8 Traumatismos craneoencefálicos

5.9 Lesiones en columna

5.10 Quemaduras

5.11 Lesiones oculares

5.12 Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos

5.13 Plan de actuación

5.14 Cuestionario: Cuestionario final

© ICA FORMACION 2026