

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		
TÍTOL	PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS	
MODALITAT		
DURADA		
CONTINGUTS *	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llei de Prevenció de Riscos Laborals: Conceptes Generals. 2. Drets i obligacions dels treballadors. 3. Drets i obligacions dels empresaris. 4. Riscos específics en el sector: <ul style="list-style-type: none"> - Caigudes al mateix nivell. - Caigudes a diferent nivell. - Cops contra objectes. - Caigudes d'objectes. - Projecció de partícules. - Talls (eines i màquines). - Contactes tèrmics. - Estrès tèrmic. - Contactes elèctrics. - Risc biològic. - Us de productes químics. etiquetat. - Manipulació manual de carreges. - Incendis i explosions. 5. Emergències: <ul style="list-style-type: none"> - Teoria del foc. - Incendis. - Agents extintors. - Medis tècnics de protecció. - Com utilitzar un extintor. - Instal·lacions fixes d'extinció. - Objectius del pla d'emergència. - Tipus d'emergència. - Organització i funcions dels equips de emergència. 6. Primers auxilis: <ul style="list-style-type: none"> - Objectiu dels primers auxilis. - Sistema P.A.S. - Cadena de salvament. - Normes generals. - Intervencions bàsiques. 	
	<p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>	
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES	
SISTEMA D'AVUACIÓ	QÜESTIONARI: SI	
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS	

Departament de Formació

Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		
TÍTULO	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	
MODALIDAD		
DURACIÓN		
CONTENIDOS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ley de Prevención de Riesgos Laborales: Conceptos Generales. 2. Derechos y obligaciones de los trabajadores. 3. Derechos y obligaciones de los empresarios. 4. Riesgos específicos en el sector: <ul style="list-style-type: none"> - Caídas al mismo nivel. - Caídas a distinto nivel. - Golpes contra objetos. - Caídas de objetos. - Proyección de partículas. - Cortes (herramientas y máquinas). - Contactos térmicos. - Estrés térmico. - Contactos eléctricos. - Riesgo biológico. - Uso de productos químicos. Etiquetado. - Manipulación manual de cargas. - Incendios y explosiones. 5. Emergencias: <ul style="list-style-type: none"> - Teoría del fuego. - Incendios. - Agentes extintores. - Medios técnicos de protección. - Cómo utilizar un extintor. - Instalaciones fijas de extinción. - Objetivos del plan de emergencia. - Tipos de emergencia. - Organización y funciones de los equipos de emergencia. 6. Primeros auxilios: <ul style="list-style-type: none"> - Objetivo de los primeros auxilios. - Sistema P.A.S. - Cadena de salvamento. - Normas generales. - Intervenciones básicas. 	
	<p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>	
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS	
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI	
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO	

Departament de Formació

Gremi de Restauració de Barcelona