

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN COMERCIO

REF: K126

HORAS: 12 horas

MÓDULO DE RIESGOS LABORALES Y MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS DEL SECTOR **COMERCIO**,
COMPLEMENTARIO AL CURSO: **PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES NIVEL BÁSICO**

OBJETIVOS

- Conocer de manera práctica los principales riesgos laborales y medidas preventivas en las operaciones básicas del sector comercio.
- Profundizar en los riesgos laborales de la actividad profesional del sector comercio: lugares de trabajo, equipos de trabajo, almacenamiento y transporte de cargas, higiene postural, carga manual, riesgo biológico, riesgo químico, riesgo eléctrico, ambiente térmico, etc.
- Describir la forma de utilizar de manera segura los equipos de trabajo, adoptando una serie de medidas generales antes de comenzar el trabajo, durante éste y al finalizar todo el proceso.
- Conocer las normas básicas de manipulación de alimentos, incidiendo en la importancia desde el punto de vista higiénico-sanitario que tiene manipular correctamente los alimentos e incrementar el sentido de responsabilidad en el manipulador.
- Revisar los principales riesgos y medidas preventivas en puestos de trabajo específicos del sector comercio: cajero/a, dependiente/a, trabajos de pastelería, panadería, carnicería, etc.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 1. INTRODUCCIÓN A LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR COMERCIO**
 - 1.1. Introducción.
 - 1.2. Aspectos a considerar para la prevención.
- 2. LUGARES Y EQUIPOS DE TRABAJO**
 - 2.1. Lugares de trabajo.
 - 2.2. Equipos de trabajo.
 - 2.2.1. Equipos de trabajo generales.
 - 2.2.2. Equipos de trabajo específicos del sector comercio.
 - 2.3. Escaleras manuales.
 - 2.3.1. Escaleras entre dos plantas del local.
 - 2.3.2. Escaleras manuales.
 - 2.4. Orden y limpieza.
 - 2.4.1. Factores de riesgo.
 - 2.4.2. Medidas preventivas.
 - 2.5. Señalización.
- 3. MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS, HIGIENE POSTURAL, POSTURAS FORZADAS Y MOVIMIENTOS REPETITIVOS**
 - 3.1. Manipulación manual de cargas.
 - 3.1.1. Conceptos básicos.
 - 3.1.2. Medidas preventivas.
 - 3.1.3. Método general de manipulación manual de cargas.
 - 3.2. Higiene postural.
 - 3.3. Posturas forzadas.
 - 3.4. Movimientos repetitivos.
 - 3.5. Uso de herramientas manuales.
- 4. RIESGO ELÉCTRICO Y RIESGO QUÍMICO**
 - 4.1. Riesgo eléctrico.
 - 4.2. Riesgo químico.
 - 4.2.1. Uso de productos químicos.
 - 4.2.2. Almacenamiento de sustancias químicas.
- 5. RIESGO BIOLÓGICO. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
 - 5.1. Introducción.
 - 5.2. Medidas de prevención en la manipulación de alimentos.

5.3. El personal que manipula alimentos: higiene, hábitos y vigilancia de su salud.

6. RIESGO TÉRMICO

6.1. Ambiente térmico.

6.2. Exposición al calor.

6.3. Exposición al frío.

6.3.1. Medidas preventivas generales.

6.3.2. Cámaras frigoríficas.

6.3.3. Actuación en caso de hipotermia o congelación.

7. PUESTOS ESPECÍFICOS DEL SECTOR COMERCIO

7.1. Personal de almacén.

7.1.1. Medidas preventivas generales.

7.1.2. Transpaleta manual.

7.1.3. Carretilla elevadora.

7.2. Personal de caja registradora.

7.3. Dependiente/a.

7.4. Reponedor/a.

7.5. Personal de frutería.

7.6. Personal de pescadería y congelados.

7.7. Personal de carnicería y charcutería.

7.8. Personal de panadería y pastelería.