Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Industrias Alimentarias

Modalidad: Online

Duración: 56 horas

Objetivos:

Conocer los conceptos fundamentales que conforman el campo de la seguridad y salud laboral e identificar la normativa básica en la materia.
Capacitar al alumno para la realización de evaluaciones elementales de riesgos y establecer medidas preventivas del mismo carácter compatibles con su grado de formación.
Conocer los principales riesgos existentes en el que el trabajador desarrolla su trabajo, así como las medidas preventivas elementales a adoptar.
Conocer la estructura, funcionamiento y finalidad de la planificación de la prevención en la empresa; identificar los principios que integran la acción preventiva; analizar las formas y organización de la prevención en la empresa y conocer las diferentes instituciones y organismos, nacionales e internacionales, que intervienen en el ámbito de la prevención de riesgos.
Dotar al alumno de los conocimientos necesarios para que pueda realizar tareas de primeros auxilios en caso de emergencia.

Contenidos:

MÓDULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO

1. Conceptos básicos: trabajo y salud.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO

1. Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional.
2. Enfermedad profesional.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, DERECHOS Y DEBERES

1. Normativa.
2. Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales.
3. MÓDULO 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

1. Introducción a los riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
2. Lugares de trabajo.
3. Riesgo eléctrico.
4. Equipos de trabajo y máquinas.
5. Las herramientas.
6. Incendios.
7. Seguridad en el manejo de productos químicos.
8. Señalización de seguridad.
9. Aparatos a presión.
10. Almacenaje, manipulación y mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

1. El medio ambiente físico en el trabajo.
2. Contaminantes químicos.
3. Contaminantes biológicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL

1. La carga física.
2. La carga mental.
3. La fatiga.
4. La insatisfacción laboral.
5. La organización del trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

1. La protección colectiva.
2. La protección individual. Equipos de Protección Individual (EPIs).

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANES DE EMERGENCIA Y EVALUACIÓN

1. Actividades con Reglamentación Sectorial Específica.
2. Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica.
3. El plan de Autoprotección.
4. Medidas de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

1. La vigilancia de la salud.
2. Control biológico.
3. Detección precoz.
4. MÓDULO 3. DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ORGANISMOS PÚBLICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. Organismos Públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO: RUTINAS BÁSICAS

1. El plan de prevención.
2. La evaluación de riesgos.
3. Planificación de riesgos o planificación actividad preventiva.
4. Vigilancia de la salud.
5. Información y formación.
6. Medidas de emergencia.
7. Memoria anual.
8. Auditorías.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DOCUMENTACIÓN, RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO

1. Documentación: recogida, elaboración y archivo.
2. Modalidades de gestión de la prevención.
3. MÓDULO 4. PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PRIMEROS AUXILIOS

1. Principios generales de primeros auxilios.
2. Asistencias.
3. Técnicas de reanimación. RCP básicas.
4. Estado de shock.
5. Heridas y hemorragias.
6. Quemaduras.
7. Electrocución.
8. Fracturas y contusiones.
9. Intoxicación.
10. Insolación.
11. Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios.
12. MÓDULO 5. RIESGOS ESPECÍFICOS. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 14. RIESGOS ESPECÍFICOS. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Actividades y procesos fundamentales de la industria alimentaria.
2. Identificación de los principales riesgos.
3. Riesgo de caída al mismo y a distinto nivel.
4. Riesgo de cortes con o sin herramientas.
5. Sobreesfuerzos.
6. Riesgos derivados de posturas forzadas y la carga física de trabajo.
7. Riesgos derivados del uso de maquinaria.
8. Instalación y entorno.
9. Funcionamiento y mantenimiento.
10. Riesgos biológicos. Manipulación de materias de origen animal y vegetal.
11. Incendio y explosión.
12. Exposición a temperaturas extremas.