ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo y Prevención de Riesgos Laborales Básico A

Modalidad de realización del curso: Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este Pack Formativo engloba los siguientes objetivos: Incluye la formación sobre Manipulación de alimentos básico, enfocada a satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas que la legislación actual marca en materia de manipulación de alimentos de mayor riesgo. En este curso, se incluye el tratamiento sobre la manipulación de comidas preparadas, desglosando lo que se denominan alimentos de altos riesgo. Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva. Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa. Como complemento se incluye un programa formativo general sobre Prevención de Riesgos Laborales básico.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 0. MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

1. Introducción Normativa legal Definiciones
2. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología
3. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano
4. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II
5. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III
6. Intoxicaciones alimentarias pertoxium naturales
7. Infecciones alimentarias bacterianas
8. Infecciones alimentarias bacterianas II
9. Infecciones alimentarias por parásitos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

1. Alteración de alimentos
2. Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes
3. Contaminación de alimentos por bacterias
4. Contaminación de alimentos por hongos y virus
5. Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica
6. Fuentes de contaminación bacteriana
7. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
8. Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II
9. Refrigeración y congelación
10. Refrigeración y congelación II
11. Métodos que utilizan el calor
12. El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo
13. Atmósferas modficiadas y envasado al vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE

TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

1. Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal
2. Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención
3. Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
4. Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II
5. Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III
6. Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene
7. Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección
8. Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección
9. Control de plagas. Desinsectación y Desratización
10. Control de plagas. Desinsectación y Desratización II
11. Manejo de residuos
12. La responsabilidad de la empresa
13. La responsabilidad de la empresa II
14. La responsabilidad de la empresa III

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS

1. Introducción
2. Alimentos de alto riesgo. Motivos de su peligrosidad
3. Alimentos de alto riesgo. Huevos y ovoproductos
4. Alimentos de alto riesgo. Leche y productos lácteos
5. Alimentos de alto riesgo. Aves
6. Alimentos de alto riesgo. Carne y productos cárnicos cocinados
7. Alimentos de alto riesgo. Pescados y mariscos
8. Comidas preparadas
9. Requisitos de las comidas preparadas y condiciones de almacenamiento
10. El sistema APPCC. El sistema APPCC. Recepción y almacenamiento de materias primas
11. El sistema APPCC. Cocinado

12. El sistema APPCC. Mantenimiento. Servicio de comidas

UNIDAD DIDÁCTICA 0. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO A

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD

1. El trabajo y la salud
2. Los Riesgos Profesionales
3. Factores de Riesgo Laboral
4. Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
5. Daños derivados del trabajo
6. Accidentes de trabajo
7. Enfermedades profesionales
8. Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional
9. Otras patologías derivadas del trabajo
10. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
11. Deberes y obligaciones básicas en esta materia
12. Política de Prevención de Riesgos Laborales
13. Fomento de la toma de conciencia
14. Participación, información, consulta y propuestas
15. El empresario
16. El trabajador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

1. Caídas de personas a distinto o al mismo nivel
2. Proyección de fragmentos o partículas
3. Golpes o cortes por objetos y herramientas
4. Atrapamiento por vuelco de máquina

5. Golpes atrapamientos por derrumbamiento
6. Contacto eléctrico
7. Sobreesfuerzo
8. Exposición al polvo o a ruidos
9. Dermatitis profesional y riesgos de contaminación
10. Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo
11. Contaminantes químicos
12. Toxicología laboral
13. Medición de la exposición a contaminantes
14. Corrección ambiental
15. Contaminantes físicos
16. Energía mecánica
17. Energía térmica
18. Energía electromagnética
19. Contaminates biológicos
20. La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
21. Sistemas elementales de control de riesgos
22. Protección colectiva
23. Equipos de Protección individual
24. Protección del cráneo
25. Protectores del aparato auditivo
26. Protectores de la cara y del aparato visual
27. Protectores de las vías respiratorias
28. Protección de las extremidades y piel
29. Protectores del tronco y el abdomen
30. Protección total del cuerpo
31. Control de riesgos derivados de trabajos en altura
32. Características del riesgo de caída de altura
33. Características generales de los dispositivos
34. Clasificación y campos de aplicación
35. Planes de emergencia y evacuación
36. Organización del plan de emergencia
37. Señalización
38. Clases de señalización y utilización

39. Señalización óptica
40. Señales en forma de panel
41. Señales gestuales
42. Señales luminosas
43. Señalización acústica y otras señalizaciones
44. El control de salud de los trabajadores
45. La vigilancia de la salud de los trabajadores
46. Integración de los programas de vigilancia de la salud

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RIESGOS ESPECÍFICOS Y SU PREVENCIÓN EN DIVERSOS SECTORES DE ACTIVIDAD

1. Matriz de Riesgos específicos y sector de actividad
2. Riesgos específicos en el sector de la industria
3. Riesgos específicos en el sector de la industria II
4. Riesgos específicos en el sector de la industria III
5. Riesgos específicos en el sector de la construcción
6. Riesgos específicos en el sector de la construcción II
7. Otros Riesgos presentes en Obra
8. Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera
9. Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera II
10. Riesgos específicos en el sector del transporte por carretera III
11. Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo
12. Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo II
13. Riesgos específicos en el sector comercio, hostelería y turismo III
14. Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos
15. Riesgos específicos en el sector de oficinas y despachos II
16. Riesgos específicos en el sector sanitario
17. Riesgos específicos en el sector sanitario II
18. Riesgos específicos en el sector sanitario III

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELEMENTOS BÁSICOS DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN

1. Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva
2. Organización preventiva del trabajo
3. Procedimiento general de la planificación
4. Documentación - recogida, elaboración y archivo
5. Representación de los trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRIMEROS AUXILIOS

1. Procedimientos generales
2. Eslabones de la cadena de socorro
3. Evaluación primaria de un accidentado
4. Normas generales ante una situación de urgencia
5. Reanimación cardiopulmonar
6. Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
7. Fracturas
8. Traumatismos craneoencefálicos
9. Lesiones en columna
10. Quemaduras
11. Lesiones oculares
12. Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos
13. Plan de actuación

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS