

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Industrias Alimentarias

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso proporciona formación oficial según la legislación actual del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales sobre la prevención de riesgos y accidentes laborales en el campo de la industria alimentaria, a nivel profesional permitiendo desarrollar en el alumnado aquellas competencias necesarias para ejercer las funciones de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, analizando y estudiando las diferentes medidas preventivas, tanto a nivel individual y colectivo, que deben ser utilizadas en el sector alimentario.

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

MÓDULO 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 2. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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 4. 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 5. 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 6. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

1. La vigilancia de la salud
2. Control biológico
3. Detección precoz

MÓDULO 3. DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 2. 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 3. DOCUMENTACIÓN, RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO

1. Documentación: recogida, elaboración y archivo
2. Modalidades de gestión de la prevención

MÓDULO 4. PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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

MÓDULO 5. RIESGOS ESPECÍFICOS. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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



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