



Técnico en prevención de riesgos laborales en industrias alimentarias

Sku: PDG_FCO_D14636

Horas: 60

OBJETIVOS

- Aportar al alumnado los conocimientos básicos de salud laboral y prevención de riesgos existentes en el sector de la industria alimentaria, así como los posibles daños que de ellos se deriven.
- Conocer todo lo relacionado con la prevención de riesgos laborales en torno a las industrias alimentarias.
- Prevenir los riesgos que emanan los ambiente de trabajo.
- Gestionar la prevención en la empresa.

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

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

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

Unidad didáctica 3. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales, derechos y deberes

Normativa.

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

Introducción a los riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

Lugares de trabajo.

Riesgo eléctrico.

Equipos de trabajo y máquinas.
Las herramientas.
Incendios.
Seguridad en el manejo de productos químicos.
Señalización de seguridad.
Aparatos a presión.
Almacenaje, manipulación y mantenimiento.

Unidad didáctica 2. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo

El medio ambiente físico en el trabajo.
Contaminantes químicos.
Contaminantes biológicos.

Unidad didáctica 3. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral

La carga física.
La carga mental.
La fatiga.
La insatisfacción laboral.
La organización del trabajo.

Unidad didáctica 4. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual

La protección colectiva.
La protección individual. Equipos de protección individual (epis).

Unidad didáctica 5. Planes de emergencia y evaluación

Actividades con reglamentación sectorial específica.
Actividades sin reglamentación sectorial específica.
El plan de autoprotección.
Medidas de emergencia.

Unidad didáctica 6. El control de la salud de los trabajadores

La vigilancia de la salud.
Control biológico.
Detección precoz.

Módulo 3. De la prevención de la empresa

Unidad didáctica 1. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo

organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.

Unidad didáctica 2. Organización del trabajo preventivo: rutinas básicas

El plan de prevención.
La evaluación de riesgos.
Planificación de riesgos o planificación actividad preventiva.
Vigilancia de la salud.
Información y formación.

Medidas de emergencia.
Memoria anual.
Auditorías.

Unidad didáctica 3. Documentación, recogida, elaboración y archivo

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

Módulo 4. Primeros auxilios

Unidad didáctica 1. Primeros auxilios

Principios generales de primeros auxilios.
Asistencias.
Técnicas de reanimación. Rcp básicas.
Estado de shock.
Heridas y hemorragias.
Quemaduras.
Electrocución.
Fracturas y contusiones.
Intoxicación.
Insolación.
Lo que no debe hacerse en primeros auxilios.

Módulo 5. Riesgos específicos. Industrias alimentarias

Unidad didáctica 1. Riesgos específicos. Industrias alimentarias

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