



Prevención de Riesgos Laborales y Control de Alérgenos en el Entorno Laboral

Sku: 12187IN_II_69782IN

Horas: 55

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos teóricos básicos para saber trabajar con seguridad y tomar conciencia de la importancia de incorporar hábitos seguros en su lugar de trabajo.
- Acreditar al alumno para que pueda ejercer las funciones de nivel básico en prevención.
- Acreditar al alumno para que actúe como recurso preventivo dentro de su empresa.
- Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014.
- Conocer los requerimientos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario donde desarrollen su actividad.

Módulo I. Prevención de Riesgos Laborales.

- **1. El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo**
 - El trabajo y la salud.
 - Los riesgos profesionales.
 - Factores de riesgo.
- **2. Daños derivados del trabajo. Accidente de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo**
 - Daños derivados del trabajo.
 - Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales.
- **3. Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia**
 - Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
 - La Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL).
 - Ley 54/2003, reforma del marco normativo de la Prevención de Riesgos Laborales.
 - El Reglamento de los Servicios de Prevención (RSP).
 - Otras normas específicas derivadas de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- **4. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. El lugar de trabajo**
 - Las herramientas y las máquinas.
 - La electricidad.
 - Los incendios.
 - Almacenamiento, manipulación y transporte.
 - Señalización.
- **5. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo**
 - La exposición laboral a agentes químicos.
 - La exposición laboral a agentes físicos.
 - La exposición laboral a agentes biológicos.
 - El control del riesgo.
- **6. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral**
 - La carga de trabajo.
 - La carga física.
 - La carga mental.
 - La fatiga.
 - La insatisfacción laboral.
- **7. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual**
 - La prevención y protección de los trabajadores.
 - La protección colectiva.
 - La protección individual.
- **8. El plan de emergencia**
 - Actuación frente a emergencias.

- El plan de emergencia.
- **9. El control de la salud de los trabajadores**
 - La vigilancia de la salud de los trabajadores en el marco de la Ley de Prevención de Riesgos laborales.
 - Objetivos de vigilancia de la salud.
 - Las técnicas de vigilancia de la salud.
 - Integración de los programas de vigilancia de la salud en el programa de Prevención de Riesgos Laborales.
- **10. Componentes implicados en la Prevención de Riesgos Laborales**
 - Organismos internacionales.
 - Organismos nacionales.
 - El empresario y su deber de prevención.
 - El trabajador y sus obligaciones preventivas.
- **11. La gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en la empresa**
 - Política de prevención.
 - Control de las actuaciones.
 - Organización de recursos para las actividades preventivas.
- **12. Documentación para la gestión de la prevención de riesgos**
 - Documentación necesaria.
 - Elaboración de la documentación.
- **13. Primeros auxilios**
 - ¿Qué son los primeros auxilios?
 - Activación del sistema de emergencia.
 - Socorrismo laboral.
 - Evaluación primaria de un accidentado.
 - Principales emergencias médicas.
 - Técnicas de reanimación.

Módulo II. Alérgenos E Intolerancias Alimentarias Según El Reglamento UE 1169/2011 Y Real Decreto 126/2015

1. Reacciones adversas a los alimentos

Introducción.

Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.

Alergias alimentarias.

Intolerancias alimentarias.

Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.

Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.

Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

2. Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

Introducción.

Marco legal de referencia.

Reglamento (UE) nº1169/2011.

Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

3. Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

Introducción.

Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.

Análisis del riesgo.

Gestión del riesgo.

Comunicación del riesgo.

4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

Introducción.

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

Glosario

5. Documentación adicional:

La normativa por la que se regula la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para

la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Ejemplos de adaptación documental a disposición del cliente.

Ejemplos documentación orientativa interna.

