

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Industrias Alimentarias

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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:

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO

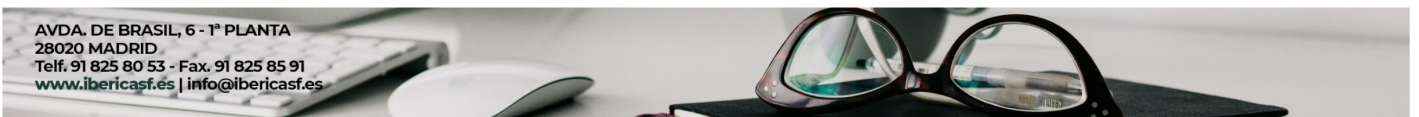
Conceptos básicos: trabajo y salud.

## 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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 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.

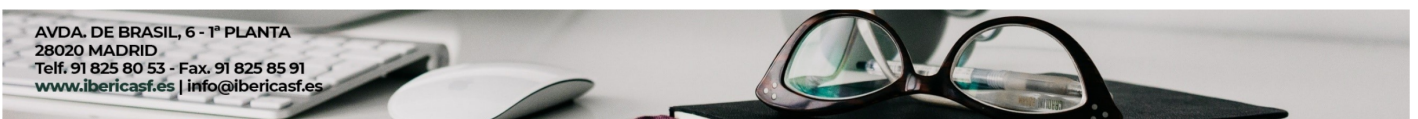
La organización del trabajo.

### 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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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

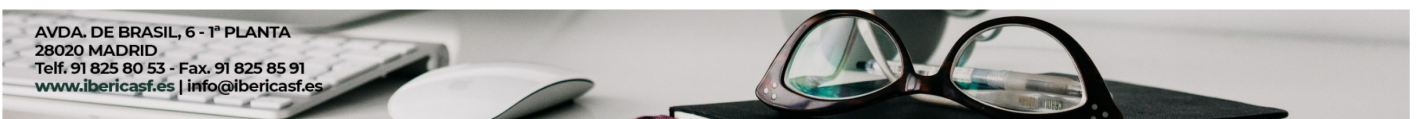
El plan de prevención.  
La evaluación de riesgos.  
Planificación de riesgos o planificación actividad preventiva.  
Vigilancia de la salud.  
Información y formación.  
Medidas de emergencia.  
Memoria anual.  
Auditorías.

### 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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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.

