



INESEM

BUSINESS SCHOOL

***Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en
Industrias Alimentarias***

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios
empresariales

Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Industrias Alimentarias

duración total: 60 horas

horas teleformación: 40 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

La prevención de riesgos es una necesidad y una obligación en cualquier actividad industrial. Los agentes sociales del sector alimentario a nivel nacional pretenden promover acciones encaminadas a mejorar las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, así como a reducir los accidentes laborales o enfermedades profesionales.

Así, con la formación aportada por este curso se pretende facilitar los instrumentos y asistencia técnica necesaria para la mejora de la actividad preventiva de dichos riesgos laborales en general y los enfocados a la industria alimentaria en particular.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

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 del ambiente de trabajo.
- Gestionar la prevención en la empresa.

para qué te prepara

El presente curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas en formarse en torno a la prevención de riesgos laborales en general y a las personas que desempeñan su labor en el ámbito de las industrias alimentarias y en particular. A cualquiera que tenga interés en conocer o ampliar su formación en este sector. Este curso es válido para convalidar el Módulo de FOL (Formación y Orientación Laboral) de los Ciclos Formativos de FP (Formación Profesional).

salidas laborales

Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Manipuladores de Alimentos, Restauración, Profesionales del sector alimentario, Hostelería, Cocina, etc.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Prevención de Riesgos Laborales en Industrias Alimentarias'

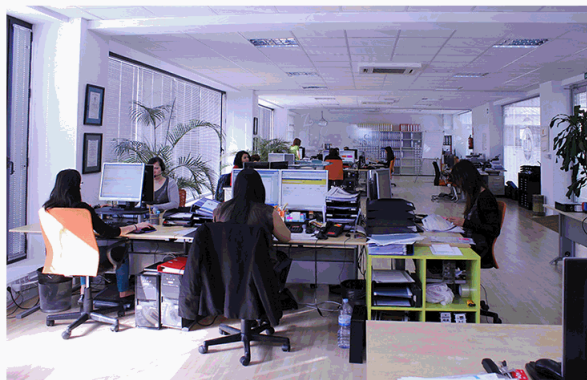


profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

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.

