

A top-down view of a person's hands typing on a silver laptop keyboard. The person is wearing a gold-toned watch on their left wrist. The laptop is on a wooden desk.

FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

SEGURIDAD ALIMENTARIA, HIGIENE EN EL TRABAJO Y PRIMEROS AUXILIOS

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

La manipulación de alimentos engloba, además de una preparación teórica-práctica, una concienciación sobre las medidas de seguridad y una aplicación de prácticas saludables con efectos directos hacia el consumidor/cliente. Gracias al curso, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que rodean el ámbito de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. Nos acercamos a la concienciación de todos los profesionales del ámbito alimentario de la importancia de su labor, de sus buenas prácticas, ya que de ellos depende, en gran medida, que se extienda la seguridad alimentaria en la población.

Por otro lado, en este curso el alumno también adquirirá los principales conocimientos sobre los primeros auxilios.

Contenidos:

PARTE I: SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD

1.Introducción

2.Trazabilidad y Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVAS

1.Introducción

2.Leyes de carácter horizontal

3.Leyes de carácter vertical

4.Productos con denominación de calidad

5.Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

1.Introducción

2.Prerrequisitos del APPCC

3.Principios del sistema APPCC

4.Implantación del sistema

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENVASADO Y ETIQUETADO

1.Sistemas de envasado

2.Etiquetado de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS

1.Introducción

2.Definición por lotes. Agrupación de productos

3.Automatización de la trazabilidad

4.Sistemas de Identificación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E

HIGIENE LABORAL

1. Conceptos
2. Marco Normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
3. Hábitos del manipulador
4. Estado de salud del manipulador
5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6. Limpieza y desinfección
7. Control de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

PARTE II: PRIMEROS AUXILIOS

TEMA 1. GENERALIDADES

- Concepto de socorrismo y primeros auxilios
- Principios de actuación en primeros auxilios
- Terminología clínica
- Valoración del estado del accidentado: valoración primaria y secundaria
- Contenido básico del botiquín de urgencias
- Legislación en primeros auxilios
- Conocer o identificar las lesiones
- Recursos necesarios y disponibles
- Fases de la intervención sanitaria en emergencia
- Exploración de la víctima

TEMA 2. POSICIONES DE SEGURIDAD DE LA VÍCTIMA

- Posición lateral de seguridad
- Posición de cubito supino
- Posición de piernas levantadas o de Trendelenburg

TEMA 3. SOPORTE VITAL BÁSICO

- Introducción
- Secuencia en la RCP básica
- Valoración del nivel de conciencia
- Valoración de la ventilación
- Comprobar si existe pulso carotídeo
- Maniobras de resucitación cardiopulmonar
- Protocolo de soporte vital básico

TEMA 4. TÉCNICAS Y EQUIPAMIENTO

- Quitar la ropa
- Quitar el casco
- Comprobación de signos vitales
- Material de primeros auxilios
- Apósitos
- Apósitos estériles
- Compresas frías
- Cabestrillo de elevación
- Cabestrillo improvisados

TEMA 5. TRASLADO DE ACCIDENTADOS

- Introducción
- Métodos para levantar a una persona
- Tipos de camilla
- Prevención

TEMA 6. PROBLEMAS RESPIRATORIOS

- Hipoxia
- Obstrucción de la vía aérea por un objeto

Estrangulamiento
Ahogamiento
Inhalación de humo o gases
Herida penetrante en tórax
Hiperventilación
Asma
Croup
TEMA 7. PROBLEMAS CARDIOVASCULARES
Shock
Hemorragia interna
Angina de pecho
Insuficiencia cardíaca aguda
Infarto de miocardio
Lipotimia o desmayo
TEMA 8. HERIDAS Y HEMORRAGIAS
Hemorragias
Heridas
Empalamiento
Amputación
Aplastamiento
Cortes y rozaduras
Cuerpo extraño en una herida
Contusiones
TEMA 9. PROBLEMAS TRAUMATOLÓGICOS
El esqueleto
Aparato locomotor
Fracturas
Luxaciones
Distensiones y esguinces
Fractura facial
Fractura de pómulo y nariz
Lesiones de mandíbula
Fractura de clavícula
Lesión de hombro
Lesión de brazo
Lesión de codo
Lesiones de antebrazo y muñecas
Lesiones en tórax
Lesión de columna
Dolor de espalda
Fractura de pelvis
Lesión de cadera y fémur
Lesión de rodilla
Lesiones en la pierna
Lesiones en el tobillo
Lesiones en el pie
TEMA 10. PROBLEMAS DEL SISTEMA NERVIOSO
Alteración de la consciencia
Lesión en la cabeza
Conmoción cerebral
Fractura de cráneo
AVC (Accidente Vasculocerebral o ictus)
Convulsiones en niños
"Ausencias"
Meningitis
Cefalea
Migrañas

TEMA 11. AGENTES MEDIOAMBIENTALES

La piel

Evaluación de una quemadura

Quemaduras graves

Quemaduras leves

Quemaduras en la vía aérea

Quemaduras eléctricas

Quemaduras químicas

Quemadura química en ojos

Quemadura lumínica en ojos

Aerosoles de autodefensa

Quemaduras solares

Sudamina

Deshidratación

Insolación y golpe de calor

UNIDAD DIDÁCTICA 12. RESUCITACIÓN CARDIOPULMONAR (RCP)

La Cadena de Supervivencia

Soporte Vital Básico y Soporte Vital Avanzado

RCP en adultos

RCP en niños y lactantes