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 Trendelemberg
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