



Prevención de riesgos laborales en el sector cárnico

REF: K433
HORAS: 35 horas lectivas
HORAS: 15 horas practicas

OBJETIVOS

Curso en el que se pretende que el alumno adquiera los conocimientos y habilidades necesarias para desarrollar las funciones de prevención de riesgos laborales en mataderos y empresas del sector cárnico para dar cumplimiento a la normativa relativa a la Prevención de Riesgos Laborales. Para ello se tratarán los aspectos generales de los riesgos laborales, normativa, gestión de la prevención y primeros auxilios, para centrarse después en la prevención de riesgos en el sector cárnico.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CONCEPTOS BÁSICOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Se ofrece una visión global del trabajo que ayudará al alumno a entender mejor el entorno y los posibles daños derivados de unas condiciones de trabajo inadecuadas, así como el marco conceptual y legislativo en el que se desarrolla la prevención de riesgos laborales.

Conceptos de seguridad y salud en el trabajo

Se muestra una visión global del trabajo que ayudará al alumno a entender mejor el entorno y los posibles daños derivados de unas condiciones de trabajo inadecuadas. Contenido: 1. Presentación y objetivos. 2. El trabajo y la salud. 3. Los riesgos laborales. 4. Consecuencias de los riesgos.

Marco normativo

Muestra una visión global del marco conceptual y legislativo en el que se desarrolla la prevención de riesgos laborales. Contenido: 1. Marco normativo. 2. Derechos y deberes básicos. 3. Las directivas comunitarias - Alcance y fundamentos jurídicos. 4. La legislación básica aplicable - La ley de prevención de riesgos laborales. 5. LPRL. Consulta y participación de los trabajadores en la seguridad y salud en el trabajo. 6. LPRL. Reglamento de los servicios de prevención. 7. LPRL. Reglamentaciones técnicas específicas derivadas de la ley. 8. LPRL. Otras disposiciones.

RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

El alumno aprenderá a reconocer los riesgos y controlarlos estableciendo las medidas preventivas apropiadas. Conocerá los distintos tipos de protección y sus aplicaciones. Aprenderá las nociones básicas de actuación en una emergencia y el marco normativo básico de la vigilancia de la salud.

Los riesgos ligados a las condiciones de seguridad (I)

Muestra por qué se producen los accidentes de trabajo debidos a la falta de seguridad en el trabajo así como los conocimientos necesarios para establecer los modelos de actuación preventivos, teniendo en cuenta el lugar y superficie de trabajo, las máquinas y herramientas y componentes de seguridad. Contenido: 1. Presentación y objetivos. 2. Seguridad en el trabajo. 3. El lugar y la superficie de trabajo. 4. Equipos de trabajo. 5. Máquinas. 6. Componentes de seguridad. 7. Herramientas.

Los riesgos ligados a las condiciones de seguridad (II)



Describe los tipos de accidentes debidos al uso incorrecto de la electricidad. Muestra como se produce un incendio, las medidas preventivas a tomar y cómo actuar ante ellos. Explica los distintos tipos de extintores, su etiquetado, utilización y mantenimiento. Contenido: 1. La electricidad. 2. Los incendios. 3. Extintores. 4. Etiquetado de extintores. 5. Selección de un extintor portátil. 6. Normas de utilización de un extintor portátil. 7. Mantenimiento de los extintores portátiles.

Los riesgos ligados a las condiciones de seguridad (III)

Se indican la señalización utilizada para marcar e indicar los riesgos, los riesgos en el transporte y manejo manual y mecánico de materiales, así como los riesgos que pueden producirse en mantenimientos, revisiones y espacios confinados. Contenido: 1. Señalización. 2. Transporte y manejo manual y mecánico de materiales. 3. Mantenimiento y revisiones. 4. Permisos de trabajo y espacios confinados.

Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo (I)

Describe qué es la higiene industrial, así como el identificar los posibles riesgos derivados del medio ambiente de trabajo con respecto a la exposición a agentes físicos. Contenido: 1. Presentación y objetivos. 2. Higiene industrial. 3. Higiene industrial. La exposición a agentes físicos. Energía mecánica. 4. Higiene industrial. Exposición a agentes físicos. Energía electromagnética. 5. Higiene industrial. Exposición a agentes físicos. Energía térmica. 6. Higiene industrial. Exposición a agentes físicos. La iluminación.

Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo (II)

Describe como identificar y prevenir los posibles riesgos derivados del medio ambiente de trabajo con respecto a la exposición a agentes químicos y biológicos. Contenido: 1. Exposición a agentes químicos. Generalidades. 2. Exposición a agentes químicos. Identificación y evaluación de los peligros. 3. Exposición a agentes químicos. Control de la exposición. 4. Exposición a agentes biológicos.

Ergonomía

Muestra el concepto de ergonomía y los factores que hacen que el trabajo se adapte al trabajador, analizando la carga de trabajo tanto física como mental, así como las recomendaciones para minimizar sus efectos. Contenido: 1. Introducción y objetivos. 2. Análisis y evaluación de las condiciones de trabajo. 3. Confección y diseño. 4. Antropometría, biomecánica y fisiología. 5. Carga de trabajo. 6. La carga física. 7. La carga mental.

Psicosociología aplicada a las organizaciones

Concepto de insatisfacción laboral y de los factores y riesgos que la provocan, así como la evaluación de estos riesgos y las posibles medidas preventivas y correctivas para minimizar sus efectos. Contenido: 1. La insatisfacción laboral. 2. Factores y riesgos psicosociales. 3. Evaluación de los factores de riesgo psicosociales. 4. Medidas preventivas y correctivas.

Sistemas elementales de control de riesgos, protección colectiva e individual

Introducción a los diferentes tipos de protección y sus aplicaciones más elementales, tanto individual como colectiva. Contenido: 1. Presentación y objetivos. 2. La protección de la seguridad y salud de los trabajadores en el trabajo. 3. Protección colectiva. 4. Protección individual / E.P.I.



Planes de emergencia y evacuación

Describe las nociones básicas de actuación en una emergencia con el fin de capacitar al personal para enfrentarse a ellas y de esta manera evitar o minimizar los daños a las personas o instalaciones, así como los planes de emergencia y la forma de actuar en una evacuación. Contenido: 1. Presentación y objetivos. 2. Planes de emergencia y evacuación. Accidentes graves. 3. Clasificación de las situaciones de emergencia. 4. Organización de las emergencias. 5. Actuación en un plan de emergencia interior (PEI). 6. Simulacros. 7. Planes de protección.

La medicina del trabajo: el control de la salud de los trabajadores

Establece el marco normativo básico y los principios relacionados con la vigilancia de la salud, así como los conocimientos necesarios para interpretar la información relacionada con esta. Contenido: 1. Presentación y objetivos. 2. La medicina del trabajo. 3. La vigilancia de la salud. 4. Aplicación de los reconocimientos médicos preventivos a la medicina del trabajo. 5. Promoción de la salud en el trabajo.

GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS

Se muestran los organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo, así como el conocer y establecer un sistema de gestión y evaluación de riesgos.

Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo

Describe las instituciones y organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo, así como las distintas funciones y servicios que tienen atribuidos. Contenido: 1. Presentación y objetivos. 2. Instituciones y organismos internacionales. 3. Organismos nacionales. 4. Organismos de carácter autonómico.

Gestión, organización y documentación de prevención de riesgos laborales

Permite conocer cómo es un sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales, así como las distintas modalidades de recursos humanos y materiales que existen para el desarrollo de la actividad preventiva. Contenido: 1. Presentación y objetivos. 2. Gestión de la prevención de riesgos laborales. 3. Responsabilidades. 4. Sistema de gestión de riesgos laborales. 5. Planificación de la actividad preventiva (PAP). 6. Órganos preventivos.

Evaluación de riesgos

Describe cómo realizar una evaluación de riesgos, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad de la empresa y prestando especial atención a los trabajadores expuestos a riesgos especiales. Contenido: 1. Objeto del informe. 2. Tipos de evaluaciones de riesgo. 3. Evaluación general de riesgos (ERG). 4. Evaluación de la organización y gestión de la prevención. 5. Recomendaciones de carácter general y obligaciones legales.

PRIMEROS AUXILIOS

Se describe en qué consisten los primeros auxilios, los distintos tipos de daños producidos, así como las medidas a tomar.

Primeros auxilios

Se indica en qué consisten los primeros auxilios, sus objetivos y planificación, así como los distintos tipos de heridas o daños que se pueden producir en el ámbito laboral y la forma de actuar para preservar la salud de los heridos. Describe los distintos tipos de daños producidos, así como las medidas a tomar para prestar los primeros auxilios a las personas accidentadas. Contenido: 1. Presentación, objetivos, planificación y organización. 2. Paro cardiorrespiratorio. 3. Hemorragias. 4.



Heridas. 5. Quemaduras. 6. Cuerpos extraños. 7. Intoxicaciones. 8. Fracturas. 9. Recomendaciones generales.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR CÁRNICO

Se muestran los conocimientos y habilidades necesarias para desempeñar las funciones de Prevención de Riesgos Laborales a nivel básico en mataderos y empresas del sector cárnico.

Riesgos derivados del trabajo

Muestra una introducción a los diferentes términos utilizados en Prevención de Riesgos Laborales, realizando un mayor hincapié en aquellos que son más importantes como salud, trabajo, accidente laboral y enfermedad profesional. Contenido: 1. Introducción. 2. El trabajo y la salud. 3. Accidente de trabajo y enfermedades profesionales. 4. Conceptos generales en prevención de riesgos laborales.

Marco normativo básico en prevención de riesgos laborales

Se analizan las diferentes leyes de aplicación en el ámbito de la Prevención de Riesgos Laborales comenzando por las directivas europeas, viendo la importancia de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, seguida de la estrategia española de Seguridad y Salud en el Trabajo. Por último veremos un resumen de la diferente normativa de Prevención de Riesgos Laborales aplicada al sector cárnico. Contenido: 1. Las directivas comunitarias. 2. La Ley de Prevención de Riesgos Laborales. 3. Estrategia española de seguridad y salud en el trabajo. 4. Normativa en el sector cárnico.

Riesgos ligados a las condiciones de seguridad

Muestra los riesgos derivados de todos aquellos factores del proceso productivo que pueden dar lugar a situaciones indeseables y que pueden por tanto causar daños a los trabajadores. Entre los riesgos referentes a las condiciones de seguridad analizaremos: los cortes y heridas, caídas al mismo y a distinto nivel, los riesgos eléctricos, los atrapamientos y golpes producidos al utilizar máquinas, la caída de objetos, los golpes producidos con materiales y vehículos y el riesgo de que se produzcan incendios. Contenido: 1. Riesgos y condiciones de seguridad. 2. Riesgo de cortes y heridas. 3. Caídas de personas. 4. Riesgos eléctricos. 5. Riesgos de atrapamientos y golpes. 6. Riesgo de caída de objetos. 7. Riesgo de golpes con materiales y vehículos. 8. Riesgo de incendios.

Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo

La exposición a las condiciones que rodean los ambientes de trabajo, en algunos casos, supone un riesgo para los trabajadores. Se muestran los riesgos más frecuentes que se producen en la industria cárnica: bajas temperaturas, ruido, vibraciones, sustancias nocivas y riesgo biológico. Contenido: 1. Exposición a bajas temperaturas. 2. Exposición a ruido. 3. Exposición a vibraciones. 4. Exposición a sustancias nocivas. 5. Riesgo biológico.

Manipulación manual de cargas

La manipulación manual de cargas es un tipo de tarea muy frecuente en los mataderos e industrias del sector cárnico. Si no se realiza en condiciones de trabajo adecuadas, puede provocar ciertos riesgos en los trabajadores que pueden dar lugar a lesiones de cierta importancia. Entre los riesgos más frecuentes derivados de la manipulación manual de cargas están los movimientos repetitivos, posturas forzadas y sobreesfuerzos. Contenido: 1. Riesgos ergonómicos. 2. Riesgo derivado de movimientos repetitivos. 3. Riesgo de posturas forzadas. 4. Riesgo de sobreesfuerzos.



Normas básicas en la manipulación de alimentos

Los trabajadores de la industria del sector cárnico son también manipuladores de alimentos, por lo que deben aplicar la legislación vigente en cuanto a higiene alimentaria propia de su sector para garantizar que los alimentos lleguen en buen estado hasta el consumidor final. Contenido: 1. Higiene y manipulación de alimentos. 2. Instalaciones para la manipulación de productos cárnicos. 3. Higiene en la preparación de productos cárnicos. 4. Medidas higiénicas del personal de industrias cárnicas. 5. Legislación aplicable.

Sistemas elementales de control de riesgos

Trata de las características que deben reunir los equipos de protección individual (EPI) necesarios para realizar su trabajo de forma segura para adecuarse tanto al trabajador como a la legislación que los regula. Contenido: 1. Introducción. 2. Condiciones de los equipos de protección individual. 3. Elección de equipos de protección individual. 4. Clasificación de los equipos de protección individual.

Actuación básica en caso de emergencias

En el desarrollo de la jornada laboral se pueden presentar diferentes situaciones de emergencia, por lo que la empresa deberá disponer de un plan de emergencias y evacuación y los trabajadores deberán estar convenientemente formados como para saber afrontarlas. Contenido: 1. Plan de emergencias. 2. Instalaciones adaptadas a situaciones de emergencia. 3. Recursos materiales de emergencia. 4. Recursos humanos dispuestos de emergencia. 5. Actuación en caso de emergencia. 6. Primeros auxilios.

Riesgos psicosociales

Contempla los riesgos psicosociales más habituales que se deben evitar que se produzcan en el trabajo en empresas del sector cárnico: la carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral. Contenido: 1. Introducción. 2. La carga de trabajo. 3. La fatiga mental. 4. La insatisfacción laboral.

Gestión de la prevención en las industrias del sector cárnico

Describe qué se debe de hacer para dar cumplimiento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en cuanto a la gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en la empresa. Contenido: 1. Integración de la prevención en la empresa. 2. Sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales. 3. Manual de prevención de riesgos laborales.