

PLAN DE FORMACIÓN SECTORIAL ASEPRHU 2011

CURSOS 100% SUBVENCIONADOS

DIRIGIDOS A GRANJAS Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN



alimek

TEL: 943748574

formacion@alimek.com



INDICE

MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....	3
SEGURIDAD E HIGIENE DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS.....	4
ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (APPCC).....	5
ESTANDARES PARA LA GESTION DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	6
LEGISLACION Y NORMATIVA COMUNITARIA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	7
LEGISLACION Y NORMATIVA MEDIOAMBIENTAL EN LA PRODUCCION DE HUEVOS.....	8
LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	9
PREVENCION DE RIESGOS LABORALES.....	10
BUENAS PRÁCTICAS EN GRANJAS (BIOSEGURIDAD Y BIENESTAR ANIMAL)	11
GESTION DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN EL SECTOR HUEVO	12
GESTION AMBIENTAL EN LA PRODUCCION DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS.....	13
MANIPULACION, CLASIFICACION Y NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS HUEVOS	14
APLICACION DE PLAGUICIDAS DE USO GANADERO	15
APLICACION DE PLAGUICIDAS (TRATAMIENTOS DDD).....	16
FORMACION DE EQUIPOS DIRECTIVOS.....	17
HERRAMIENTAS DE CALIDAD PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.....	18
RIESGOS ESPECIFICOS Y PRIMEROS AUXILIOS	19

MANIPULADOR DE ALIMENTOS (HUEVOS Y OVOPRODUCTOS)

DURACIÓN Y MODALIDAD: 10 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Obtener formación en buenas practicas de manipulación
- Conocer cuales son los factores que afectan directamente a la calidad y seguridad de los productos
- Comprender la obligatoriedad de las normas higiénico sanitarias
- Capacitar al asistente para trabajar bajo unas buenas prácticas de fabricación y asegurar así no solo la calidad sanitaria del producto sino también la comercial.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Introducción a la higiene alimentaria
2. Intoxicación alimentaria y enfermedades transmitidas por los alimentos. Control y Prevención.
3. Contaminación de los alimentos.
4. Sistemas de conservación de los alimentos.
5. Importancia de la higiene personal.
6. Construcción y diseño de las instalaciones.
7. Control de plagas.
8. Limpieza y desinfección.
9. Buenas Prácticas de fabricación aplicables al sector.
10. APPCC

CONTENIDOS PRÁCTICOS

1. Comentario de artículos de actualidad
2. Búsqueda de errores en Buenas Prácticas de Fabricación en situaciones simuladas.
3. Identificación de errores en situaciones simuladas.
4. Elaboración de diagramas de flujo del sector de actividad
5. Elaboración de planes de apoyo

SEGURIDAD E HIGIENE DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

DURACIÓN Y MODALIDAD: 6 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Obtener formación en buenas prácticas de manipulación.
- Conocer cuales son los factores que afectan directamente a la calidad y seguridad de los productos.
- Comprender la obligatoriedad de las normas higiénico sanitarias.
- Capacitar al asistente para trabajar bajo unas buenas prácticas de fabricación y asegurar así no solo la calidad sanitaria del producto sino también la comercial.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Introducción a la higiene alimentaria
2. Intoxicación alimentaria y enfermedades transmitidas por los alimentos. Control y Prevención.
3. Contaminación de los alimentos
4. Sistemas de conservación de los alimentos.
5. Importancia de la higiene personal
6. Construcción y diseño de las instalaciones.
7. Control de plagas
8. Limpieza y desinfección
9. Buenas Prácticas de fabricación aplicables al sector
10. APPCC

CONTENIDOS PRÁCTICOS

1. Comentario de artículos de actualidad
2. Búsqueda de errores en Buenas Prácticas de Fabricación en situaciones simuladas.
3. Identificación de contaminación en situaciones simuladas.

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC)

DURACIÓN Y MODALIDAD: 10 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Definir los diferentes elementos que debe incluir un sistema de autocontrol basado en los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Proveer al personal de control de calidad y jefes de sección de los conocimientos necesarios para el desarrollo de las técnicas de control precisas, su interpretación y recomendaciones emanadas de las mismas, así como adquirir los conocimientos necesarios para la correcta dirección y gestión del plan de autocontrol.
- Hacer partícipes a los operarios en la impartición del sistema de autocontrol facilitando la adaptación de los mismos al sistema.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Presentación del sistema APPCC
2. Objetivos del sistema de autocontrol
3. Ámbito de aplicación
4. Definiciones
5. Requisitos del plan de autocontrol
 - a) Formación del equipo de trabajo
 - b) Definir actividad y productos
 - c) Diagramas de flujo y descripción de las etapas del proceso
 - d) Análisis de peligros
 - e) Medidas preventivas para el control de los peligros
 - f) Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC)
 - g) Límites críticos
 - h) Sistemas de vigilancia
 - i) Acciones correctoras
 - j) Sistemas de verificación y validación
 - k) Sistema de documentación y registro
 - l) Planes de apoyo

CONTENIDOS PRÁCTICOS

1. Aplicación de los contenidos teóricos mediante casos prácticos que simulan situaciones reales
2. Realización de casos prácticos en grupo y exposición de la resolución al resto de los asistentes; diagramas de flujo, cuadros de gestión, etc.
3. Debate de los resultados obtenidos.



ESTANDARES PARA LA GESTION DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

DURACIÓN Y MODALIDAD: 10 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Profundizar en el conocimiento teórico-práctico de los requisitos contenidos en los estándares de calidad aplicables al sector.
- Interpretación de los estándares de referencia vigentes en el sector de actividad
- Desarrollo e implantación de un sistema documentado para garantizar el cumplimiento de los requisitos

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Conceptos generales
2. Evolución del concepto de calidad
3. La seguridad alimentaria como base de los Sistemas de Gestión de la Calidad
4. Diseño e implantación de un sistema de Gestión de la Calidad en empresas del sector huevos y ovoproductos.
 - a) IFS
 - b) BRC
 - c) Normas ISO
 - d) EUREPGAP
 - e) otros
5. Certificación de sistemas

CONTENIDOS PRÁCTICOS

1. Casos prácticos donde se desarrollan diferentes procedimientos y partes e normas.
2. Discusión sobre ejemplos didácticos del cumplimiento de requisitos de norma.



LEGISLACION Y NORMATIVA COMUNITARIA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

DURACIÓN Y MODALIDAD: 10 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Conocimiento básico de la normativa aplicable al sector de actividad (huevos y ovoproductos).
- Control y conocimiento de la importancia del correcto etiquetado de los huevos y ovoproductos.
- Conocimiento de los requisitos en cuanto a sistemas de trazabilidad.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Normativa reguladora de la producción de huevos. Sistemas de producción
2. Normas sobre comercialización y etiquetado de los huevos y ovoproductos.
3. Etiquetado facultativo.
4. Etiquetado nutricional.
5. Normas de fabricación de ovoproductos.
6. Normas de etiquetado y comercialización de ovoproductos.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

1. Marcado y etiquetado de huevos y ovoproductos.
2. Uso de indicaciones facultativas en el etiquetado de huevos y ovoproductos.

LEGISLACION Y NORMATIVA MEDIOAMBIENTAL EN LA PRODUCCION DE HUEVOS

DURACIÓN Y MODALIDAD: 12 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Conocimiento básico de la normativa aplicable al sector de actividad (huevos y ovoproductos).

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Introducción a la legislación medioambiental
 - a. Residuos
 - b. Envases y residuos de envases
 - c. Vertido de aguas
 - d. Abastecimiento de aguas
 - e. Emisiones atmosféricas
 - f. Ruidos
 - g. Contaminación de suelos
 - h. Evaluación de impacto medioambiental
2. Autorización Ambiental Integrada
 - a. Actividades clasificadas como IPPC (Ley 16/2002 sobre Prevención y Control Integrados de la Contaminación).
 - b. Autorización Ambiental Integrada: procedimiento de solicitud.
 - c. Efectividad de la Autorización Ambiental Integrada en avicultura.
 - d. Las mejores técnicas disponibles (MTD´s) en avicultura.
 - e. Registro de emisiones y fuentes de contaminantes: EPRTR.
3. Ley de Responsabilidad Medioambiental
 - a. Actividades a las que aplica la Ley 26/2007 de Responsabilidad Ambiental.
 - b. Norma UNE 150008: Análisis y evaluación de riesgo ambiental.
 - o Fuentes de peligro
 - o Sucesos iniciadores
 - o Postulación de escenarios
 - o Estimación del riesgo ambiental
 - o Gestión del riesgo ambiental

CONTENIDOS PRACTICOS:

1. Implantación de medios y protocolos para el cumplimiento de las normas medioambientales en avicultura.
2. Implantación de los requisitos de la autorización ambiental integrada en avicultura.
3. Realización de un análisis y evaluación de riesgos en avicultura.

LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

DURACIÓN Y MODALIDAD: 10 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Trabajar conceptos de limpieza y desinfección.
- Desarrollar una metodología de trabajo bajo los conceptos aprendidos en el curso.
- Conocer las pautas a seguir en limpieza y desinfección y realizar las labores de limpieza bajo los parámetros marcados en el curso.
- Ser capaces de identificar la naturaleza de la suciedad y poder actuar contra ella de forma segura, tanto para los trabajadores como para las superficies donde se encuentre.
- Ser conocedores de la importancia del uso de productos desinfectantes adecuados.
- Ser conocedores de las herramientas de limpieza existentes.
- Suscitar la necesidad de lectura del etiquetado de los productos de limpieza y desinfección.
- Evaluar la peligrosidad de los productos.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS

1. Condiciones de los locales, materiales, equipo técnico y almacenamiento.
 - a) Condiciones de los locales.
 - b) Condiciones generales de materiales.
 - c) Equipo técnico de los centros de embalaje
 - d) Condiciones de almacenamiento y transporte de huevos
2. Importancia de la limpieza y la desinfección.
3. Definición de limpieza y desinfección.
4. Productos de limpieza y desinfección.
 - a) Detergentes
 - b) Desinfectantes
 - c) Elección de detergente y desinfectante
 - d) Métodos de limpieza
 - e) Proceso general de limpieza
5. Plan de limpieza y desinfección

CONTENIDOS PRÁCTICOS

1. Elaborar instrucciones de trabajo en función de las características de las instalaciones.
2. Elaborar planes e instrucciones de limpieza y desinfección.



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

DURACIÓN Y MODALIDAD: 10 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Conocer los conceptos, derechos y obligaciones relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Identificar los tipos de riesgos laborales existentes en el sector de actividad y los posibles daños derivados del trabajo.
- Ofrecer una visión de conjunto para comprender mejor el trabajo y los daños que pueden derivarse de unas condiciones laborales inadecuadas.
- Evaluar la peligrosidad de los productos.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Introducción
2. Evaluación de riesgos
3. Planificación de la acción preventiva
4. Investigación de accidentes
5. Formación
6. Información, consulta y participación de los trabajadores
7. Comité de seguridad y salud laboral
8. Organización de la prevención
9. Plan de emergencia
10. Compromiso gerencial
11. Equipos de protección
12. Maquinaria y equipos
13. Vigilancia de la salud
14. Coordinación de las actividades empresariales
15. Riesgos específicos del sector de actividad. Prevención y control

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Se realizarán simulaciones de investigación de accidentes, los pasos a seguir en caso de accidente, incidentes, evaluaciones de riesgos utilizando diferentes metodologías de trabajo, etc.



BUENAS PRÁCTICAS EN GRANJAS (BIOSEGURIDAD Y BIENESTAR ANIMAL)

DURACIÓN Y MODALIDAD: 10 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Conocer la influencia de la Buenas Prácticas Ganaderas para el mantenimiento de unas condiciones de manejo y bienestar adecuados en la granja de ponedoras que permitan la obtención de huevos sanos y seguros.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Principal normativa aplicable en materia de bioseguridad y bienestar en avicultura
2. Manejo y bienestar en granjas
3. Consideraciones en materia de bienestar
4. Bases de la bioseguridad en producción
5. Protocolos de trabajos en granjas

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Desarrollo de protocolos de trabajo en granja que puedan ser aplicados con ligeras modificaciones para su adaptación a las particularidades de las diferentes organizaciones.

GESTION DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN EL SECTOR HUEVO

DURACIÓN Y MODALIDAD: 10 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Introducir a operarios y a directivos en la problemática de los residuos y proporcionarles unas pautas de actuación.
- Conocer la reglamentación aplicable a la actividad en materia de residuos.
- Establecer pautas de gestión adecuadas para cada tipo de residuo generado en el sector.
- Concienciar sobre la importancia de la reducción, la valorización y el reciclaje de los residuos.
- Concienciar sobre la importancia del cumplimiento de las exigencias legales.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Residuos
 - a. Definición
 - b. Tipos de residuos
 - c. Residuos no peligrosos
 - d. Residuos inertes
 - e. Residuos peligrosos
 - f. Residuos urbanos
 - g. Residuos industriales
 - h. Otras agrupaciones
2. Gestión de residuos
 - a. Separación y valorización de residuos
 - b. Depósito en vertedero
 - c. Gestores de residuos
 - d. Residuos peligrosos
3. Gestión de subproductos de origen animal
 - a. Subproductos y residuos de granjas
 - b. Subproductos y residuos de centros de embalaje
 - c. Subproductos y residuos de industrias de ovoproductos

CONTENIDOS PRACTICOS:

1. Inventariado de residuos.
2. Diseño de una metodología para la gestión de residuos.

GESTION AMBIENTAL EN LA PRODUCCION DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

DURACIÓN Y MODALIDAD: 12 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Manejar los requisitos de un sistema de Gestión Medioambiental, y ser conscientes de la responsabilidad de los sujetos implicados.
- Conocer el contenido y el funcionamiento de los sistemas de Gestión Medioambiental aplicados al sector de huevos y ovoproductos.
- Conocer las exigencias legales medioambientales.
- Adquirir la capacidad de definir y evaluar aspectos ambientales y establecer objetivos.
- Concienciar a las empresas del sector de su responsabilidad ambiental.

CONTENIDOS:

1. Sistemas de gestión medioambiental
 - a. Norma UNE EN ISO 14001:2004
 - i. Política ambiental
 - ii. Aspectos ambientales
 - iii. Requisitos legales y voluntarios
 - iv. Objetivos ambientales
 - v. Comunicación y concienciación
 - vi. Seguimiento y medición
 - vii. Verificación y acciones correctivas
 - b. Reglamento EMAS
 - i. Diferencias en cuanto a la Norma UNE EN ISO 14001:2004
 - ii. Declaración Medioambiental
2. Requisitos legales en la gestión medioambiental
 - a. Residuos
 - b. Envases y residuos de envases
 - c. Vertido de aguas
 - d. Abastecimiento de aguas
 - e. Emisiones atmosféricas
 - f. Ruidos
 - g. Contaminación de suelos
 - h. Evaluación de impacto medioambiental
 - i. Autorización Ambiental Integrada
 - j. Ley de Responsabilidad Medioambiental
 - k. Regulación sobre gestión de subproductos de origen animal

MANIPULACION, CLASIFICACION Y NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS HUEVOS

DURACIÓN Y MODALIDAD: 10 horas presenciales.

OBJETIVOS:

Realizar la recogida, el transporte, la clasificación, el embalaje, la higiene, el almacenamiento y la conservación de los huevos evaluando la calidad de los mismos.

Se pretende conseguir:

- Características de los huevos
- Aprender a evaluar la calidad del huevo.
- Conocer los sistemas de recogida y transporte de los huevos.
- Conocer los criterios para clasificar los huevos.
- Conocer las exigencias para la conservación de los huevos.
- Conocer las normas sobre comercialización, marcado y etiquetado de los huevos.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Características de los huevos.
2. Higiene alimentaria.
3. Evaluación de la calidad del huevo.
4. Sistemas de recogida y transporte de huevos.
5. Criterios para clasificar los huevos.
6. Conservación de los huevos.
7. Normas sobre comercialización, marcado y etiquetado de los huevos.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

1. Identificación de la calidad del huevo.
2. Recogida y transporte de huevos.
3. Clasificación y envasado del huevo.
4. Etiquetado y marcado del huevo.
5. Higiene en la manipulación y el almacenamiento de huevos.

APLICACION DE PLAGUICIDAS DE USO GANADERO

DURACIÓN Y MODALIDAD: 25 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Se pretende conseguir que aquellas personas que realicen el curso adquieran los conocimientos necesarios y las destrezas para poder utilizar los productos plaguicidas de la manera más eficaz y segura posible y así poder reducir los riesgos que causan los plaguicidas tanto para el medio ambiente, la agricultura riesgos que causan los plaguicidas tanto para el medio ambiente, la agricultura y especialmente para las personas.
- Difundir y concienciar, independientemente de las condiciones exigidas en la reglamentación en materia de higiene y seguridad en el trabajo, de la necesidad y obligatoriedad de la posesión de este carné para poder realizar con mayores garantías las labores propias de estos productos.
- Que al finalizar el curso, los participantes adquieran las capacidades que se describen a continuación:
 - Capacitar a los alumnos para la obtención del carné de manipulador de plaguicidas de uso ganadero.
 - Identificar los distintos agentes causales de las alteraciones, la sintomatología de enfermedades, utilizando los métodos de lucha más adecuados contra los mismos.
 - Conocer y concienciar del buen manejo de los plaguicidas de uso ganadero, grado de peligrosidad, dosificación, efectos negativos y repercusión en los animales.

CONTENIDOS:

1. Enfermedades infecto-contagiosas del ganado.
2. Plaguicidas-biocidas y desinfectantes: Descripción y generalidades.
3. Riesgos derivados de la utilización de los Plaguicidas-biocidas.
4. Peligrosidad de los Plaguicidas-biocidas para la salud. Intoxicaciones.
5. Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.
6. Tratamientos con plaguicidas de uso ganadero. Equipos de aplicación.
7. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de equipos.
8. Nivel de exposición del operario. Medidas preventivas y de protección en el uso de plaguicidas-biocidas.
9. Relación trabajo-salud: Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
10. Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.
11. Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos: Normativa específica.
12. Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
13. buena práctica ganadera: interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad.
14. Normativa que afecta a la utilización de plaguicidas de uso ganadero. Infracciones y sanciones.
15. Prácticas de aplicación de plaguicidas de uso ganadero.

APIACION DE PLAGUICIDAS (TRATAMIENTOS DDD)

DURACIÓN Y MODALIDAD: 20 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Dotar a los asistentes de los conocimientos necesarios para la obtención del carné de aplicador de tratamientos DDD.
- Adquirir conocimientos que favorezcan la protección de la salud de los manipuladores de plaguicidas, la defensa medio ambiente y la implantación de buenas prácticas en los tratamientos DDD.
- Elevar el nivel técnico profesional del personal auxiliar de los servicios de aplicación en el manejo, técnicas, métodos de lucha y riesgos para la salud y el medio ambiente de los plaguicidas.

CONTENIDOS:

PARTE TEÓRICA

1. Plaguicidas. Descripción y generalidades.
2. riesgos para el hombre derivados de la utilización de plaguicidas. Legislación.
3. Plagas ambientales y de la industria alimentaria.
4. Métodos de lucha antivectorial integrada.
5. Plaguicidas y medioambiente. Destrucción de envases.
6. Técnicas de aplicación de plaguicidas.
7. Higiene y seguridad en el manejo y aplicación.
8. Prevención, diagnóstico y primeros auxilios en caso de intoxicación por plaguicidas.

PARTE PRÁCTICA

1. Aplicación de plaguicidas.
2. lectura e interpretación del etiquetado.
3. Primeros auxilios.

FORMACION DE EQUIPOS DIRECTIVOS

DURACIÓN Y MODALIDAD: 16 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Sensibilizar a los participantes, en el papel que ejercen como líderes de personas y por tanto responsables de sus resultados y desarrollo.
- Identificar y poner en práctica el estilo de liderazgo adecuado a las diferentes situaciones a la realidad de cada participante.
- Conocer y entrenar las habilidades y actitudes necesarias para desempeñar su función como gestores de personas y equipos: comunicación, colaboración, confianza, toma de decisiones y beneficios de formar a su equipo, motivación e implicación del personal de base.
- Definir una serie de pautas concretas y planes de acción de inmediata aplicación para su día a día.
- Hacer un seguimiento para favorecer autocompromisos y el refuerzo o implantación de nuevas conductas.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Introducción
2. Sensibilización hacia proactividad
3. Comunicación
4. Estilos de dirección
5. Colaboración
6. Confianza
7. Motivación
8. Toma de decisiones

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Entrenamiento dentro del aula para desarrollar las habilidades de dirección de personas que se requieren en los participantes.



HERRAMIENTAS DE CALIDAD PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

DURACIÓN Y MODALIDAD: 12 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Conocer los elementos imprescindibles para gestionar la mejora continua y liderar equipos de mejora, trabajo o procesos.
- Conocer las pautas para el trabajo en equipo, metodología y herramientas para la mejora y la resolución de problemas.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

9. Introducción
10. Tormenta de ideas (brainstorming)
11. Los 5 porqués
12. Digrama de Causa-Efecto (Ishikawa)
13. Hojas de recogida de datos
14. Histogramas
15. Gráficos de control
16. Representaciones gráficas
17. diagrama de dispersión
18. estratificación
19. Diagrama de Pareto
20. Diagramas de flujo
21. Diagramas de Gantt

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Ejercicios y casos prácticos donde se aplican diferentes herramientas de calidad.



RIESGOS ESPECIFICOS Y PRIMEROS AUXILIOS

DURACIÓN Y MODALIDAD: 10 horas presenciales.

OBJETIVOS:

- Conocer los riesgos específicos presentes en el puesto de trabajo.
- Conocimiento de las técnicas de aplicación de primeros auxilios ante la ocurrencia de accidentes que así lo requieran.

CONTENIDOS:

CONTENIDOS TEÓRICOS:

1. Riesgos específicos presentes en granjas avícolas e industrias del sector de huevos y ovoproductos y su prevención.
2. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.
 - a) Organismos públicos relacionados con la seguridad y Salud en el trabajo.
 - b) Organización del trabajo preventivo.
 - c) Documentación: recogida, elaboración y archivos de documentos
3. Primeros auxilios

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Simulación de situaciones para la identificación de los riesgos y la propuesta de medidas correctoras.