

## NIVEL BASICO PRL 50H. INDUSTRIA ALIMENTARIA



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 50 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 50 H
	<b>Familia:</b> PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE <b>Área:</b> GENERAL PRL		
	<b>Dirigido a:</b> Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	<b>Objetivos:</b> Proporcionar: 1.- El marco conceptual y legislativo básico que rodea a la PRL. 2.- Los conocimientos y herramientas necesarias que permitan el desempeño de las funciones de nivel básico, establecidas en el Reglamento de los Servicios de Prevención. 3.- Capacitación para realizar evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer medidas preventivas del mismo carácter compatibles con su grado de formación. 4.- Capacitación para colaborar en la evaluación y el control de los riesgos generales y específicos de la empresa, efectuando visitas al efecto, atención a quejas y sugerencias, registro de datos, y cuantas funciones análogas sean necesarias. 5.- Capacitación para actuar en caso de emergencia y primeros auxilios gestionando las primeras intervenciones al efecto. 6.- Capacitación para cooperar con los servicios de prevención. Promover: 1.- los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en la acción preventiva. 2.- Las actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, y efectuar su seguimiento y control.		
	<b>Metodología:</b> Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alum@ interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		



**Contenidos:**

**A. MÓDULO I: CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

Capítulo 1.1: Introducción a la prevención de riesgos laborales

Capítulo 1.2: Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales

Capítulo 1.3: Organismos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo

**B. MÓDULO II: RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN**

Capítulo 2.1: Condiciones de seguridad

Capítulo 2.2: Condiciones higiénicas -Contaminantes físicos

Capítulo 2.3: Condiciones higiénicas -Contaminantes químicos

Capítulo 2.4: Condiciones higiénicas -Contaminantes biológicos

Capítulo 2.5: Condiciones ergonómicas

Capítulo 2.6: Condiciones psicosociales

**C. MÓDULO III: ELEMENTOS BÁSICOS DE LA GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

Capítulo 3.1: Gestión de la prevención de riesgos laborales

Capítulo 3.2: El control y vigilancia de la salud de los trabajadores

Capítulo 3.3: Medidas de emergencia y evacuación - Nociones básicas de actuación

Capítulo 3.4: Socorrismo y primeros auxilios

**D. MÓDULO IV: PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**