

COMPORTAMIENTOS LIGADOS A LA SEGURIDAD E HIGIENE



	ONLINE		
	Duración: 20 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 20 H
	Familia: SANIDAD Área: GENERAL PRL		
	Dirigido a: 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, presenta o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	Objetivos: Prever los riesgos en el trabajo y determinar acciones preventivas y/o de protección a la salud, minimizando factores de riesgo y aplicando medidas sanitarias de primeros auxilios en caso de accidentes o siniestros.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno 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: 1 SEGURIDAD 1.1 Riesgos 1.2 Medidas de prevención y protección 1.3 Señalización 1.4 Protección colectiva y equipos de protección individual 1.5 Siniestros 1.6 Sistema de detección y alarma 1.7 Evacuaciones 1.8 Identificación de las normas específicas de seguridad 1.9 Sistema de extinción de incendios 1.10 Primeros Auxilios		

- 1.11 Actividades: SEGURIDAD
- 2 HIGIENE Y CALIDAD DE AMBIENTE
- 2.1 Higiene
- 2.2 Parámetros en las condiciones higiénico-sanitarias
- 2.3 Prevención y control de los riesgos
- 2.4 Higiene personal
- 2.5 Higiene en transporte y circulaciones
- 2.6 Fenómenos de degradación
- 2.7 Medidas de Prevención
- 2.8 Confort y ambiente de trabajo
- 2.9 Factores técnicos de ambiente
- 2.10 Ventilación de los locales
- 2.11 Climatización de los locales
- 2.12 Iluminación de los locales
- 2.13 Acústica
- 2.14 Métodos de conservación y manipulación de productos
- 2.15 Normativa de seguridad e higiene
- 2.16 Actividades: HIGIENE Y CALIDAD DE AMBIENTE
- 2.17 Cuestionario: Cuestionario final