

Unavia Formación S.L.  
www.unaviaformacion.es  
direccion@unaviaformacion.es  
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

# **MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PRIMEROS AUXILIOS Y LUCHA CONTRA INCENDIOS Y EVACUACION**

Sector: TRANSPORTE

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 8.00 horas

## Objetivos:

Satisfacer las necesidades de formación, ajustándose al mismo tiempo a los requisitos que las empresas necesitan para cumplir con las normas que la legislación actual marca en materia de manipulación de alimentos. Actualizar los conocimientos en higiene alimentaria que garanticen al profesional de la alimentación una formación competitiva. Profundizar en materias íntimamente relacionadas con las buenas prácticas alimentarias otorgando al alumno una visión más real y completa.

Capacitar al trabajador medio para estar en condiciones de abordar un accidente hasta la llegada de los equipos de emergencia. Además, dotará al usuario de los conocimientos necesarios para actuar ante las contingencias más comunes y mostrará los protocolos de actuación en todas las situaciones de emergencia a fin de garantizar la mayor seguridad del trabajador dentro del recinto laboral.

Capacitar al trabajador para resolver una emergencia de incendio en el entorno laboral.

## Contenidos:

### 1. UNIDAD 1 PRINCIPIOS GENERALES

- a. ¿Qué es la seguridad alimentaria?
- b. Repercusiones de la seguridad alimentaria
- c. La cadena alimentaria
- d. Alteración y contaminación de los alimentos
- e. ¿Cuáles son las causas más frecuentes de contaminación?
- f. ¿Cómo llegan los gérmenes a los alimentos?
- g. ¿Qué son las bacterias?
- h. ¿Cómo se desarrollan las bacterias?
- i. ¿Cómo se conservan los alimentos y se destruyen las bacterias?
- j. Recuerda
- k. Responde
- l. Respuestas

### 2. UNIDAD 2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

- a. Las enfermedades de transmisión alimentaria
- b. ¿Cuáles son las principales causas de aparición de las enfermedades alimentarias?
- c. Los alimentos de alto riesgo
- d. ¿Qué gérmenes provocan las toxiinfecciones alimentarias?
- e. ¿Qué hacer para evitar la contaminación de los alimentos?

- f. Recuerda
- g. Responde
- h. Respuestas
- 3. UNIDAD 3. HIGIENE PERSONAL
  - a. El ser humano como fuente de contaminación
    - i. Manos y pies
    - ii. Nariz, boca y oídos
    - iii. Cortes y heridas
    - iv. El pelo
    - v. Joyas y objetos personales
    - vi. Ropa de trabajo
    - vii. El tabaco
    - viii. Educación y hábitos higiénicos
  - b. Recuerda
  - c. Responde
  - d. Respuestas
- 4. UNIDAD 4. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS.
  - a. Características de los locales y utensilios de manipulación de alimentos.
  - b. Métodos o procedimientos de limpieza y desinfección
  - c. La gestión de las basuras y residuos
  - d. El control de plagas
  - e. Recuerda
  - f. Responde
  - g. Respuestas
- 5. UNIDAD 5. AUTOCONTROL Y ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO
  - a. ¿Cómo se controla la seguridad alimentaria?
  - b. ¿Qué es el APPCC?
  - c. Recuerda
  - d. Responde
  - e. Respuestas

## PRIMEROS AUXILIOS

- 1. ACTITUD GENERAL ANTE SITUACIONES DE EMERGENCIA. NORMAS GENERALES
  - a. Introducción
  - b. Cadena de Supervivencia
  - c. Primeros auxilios
  - d. Regla de oro en socorrismo
    - i. Proteger
    - ii. Alertar
    - iii. Socorrer
  - 2. Pérdida de conocimiento y otros aspectos relacionados
    - a. Introducción
    - b. Alteraciones del nivel y del contenido de consciencia
      - i. Pérdidas del conocimiento
      - ii. Prevenir el síncope
      - iii. Actuación
        - 1. En plena crisis
        - 2. Posteriormente
      - iv. Hipoglucemias
      - v. Convulsiones
      - vi. Convulsiones febriles
      - vii. Shock

- viii. Clínica
- ix. Rcp
- c. Soporte vital básico
- d. Soporte vital básico para adultos
- e. Reanimación cardiopulmonar
- 3. Protocolo PCR
- a. Reanimación cardiopulmonar pediátrica
- b. Obstrucción de la vía aérea por cuerpo extraño en la edad pediátrica.

#### LUCHA CONTRA INCENDIOS

- Definición de fuego
- Componentes de fuego
- Tipos de fuego
- Riesgos de los incendios
- Métodos de prevención contra incendios
- Medios de extinción
- Uso de los equipos de lucha contra incendios básicos
- Consignas a seguir en caso de incendios
- Señalización

#### EVACUACIÓN DEL PERSONAL LABORAL.

- Conductas elementales en caso de evacuación.
- Señalización .