



**CATÁLOGO DE CURSOS DE
FORMACIÓN**

2018 / 2019

ÍNDICE

Atención al cliente	3
Contabilidad	7
Manipulador de alimentos	9
Alergias alimentarias. Adaptación a la norma UE 1169/2011	12
Prevención de Blanqueo de Capitales (PBC)	14
Reglamento General de Protección de Datos (RGPD)	17
APPCC aplicado a la restauración	19
APPCC en el sector de la alimentación	22
APPCC para productos cárnicos	24
APPCC para productos pesqueros	27
Prevención de riesgos laborales básico	30
Prevención de riesgos laborales en oficinas	33
Prevención de riesgos laborales en el comercio	36
Prevención de riesgos laborales en la hostelería	39
Prevención de riesgos laborales en labores de limpieza	42
Primeros auxilios y prevención de incendios	45
Seguridad vial en el trabajo	47

1. ATENCIÓN AL CLIENTE (56 HORAS)

➤ **Objetivos**

- ◆ Conocer el papel de la comunicación en la atención al cliente y la manera de adaptarla a partir de las necesidades de la empresa.
- ◆ Conocer la importancia de una adecuada atención en el servicio para cubrir las exigencias del cliente.
- ◆ Saber de las diferentes estrategias de servicios existentes para cada tipo de empresa.
- ◆ Sensibilizar sobre la importancia de la calidad en el servicio y la necesidad de buscar los cero defectos.
- ◆ Conocer el proceso de comunicación, sus barreras y dificultades, destacando la necesidad de conseguir el feed-back de los clientes.
- ◆ Cómo comunicar eficazmente, cómo escuchar activamente, poniendo en práctica la asertividad y la empatía.
- ◆ Entender las quejas y reclamaciones como una oportunidad y no como un problema.
- ◆ Aprender a tratar las reclamaciones, tanto en persona como por teléfono.
- ◆ Poner de manifiesto las normativas legales que obligan a poner a disposición del consumidor las hojas de reclamaciones.
- ◆ Sensibilizar sobre la importancia de la calidad en el servicio y la necesidad de buscar los cero defectos.
- ◆ Conocer el proceso de comunicación, sus barreras y dificultades, destacando la necesidad de conseguir el feed-back de los clientes.
- ◆ Cómo comunicar eficazmente, cómo escuchar activamente, poniendo en práctica la asertividad y la empatía.
- ◆ Ver los factores que determinan la atención telefónica y cuáles son las buenas prácticas y recomendaciones para conseguir una atención telefónica exitosa.
- ◆ Aprender las técnicas de uso del teléfono como herramienta comercial: para concertar citas comerciales, para realizar ventas, para atender pedidos, etc.
- ◆ Aprender la importancia de la comunicación en el servicio de cara a la satisfacción del consumidor y de los empleados que prestan el servicio.
- ◆ Conocer la importancia de la calidad en el servicio y las exigencias del cliente.
- ◆ Conocer las estrategias del servicio para los distintos tipos de servicios.
- ◆ Conocer las normas de calidad en el servicio.
- ◆ Conocer los conceptos de calidad y servicio, así como las características de los distintos servicios y las empresas de alto rendimiento.
- ◆ Aprender la importancia de detectar los errores y anticiparse a ellos.
- ◆ Cómo medir la satisfacción de los clientes.
- ◆ Aprender las técnicas de uso del teléfono.
- ◆ Conocer cómo lanzar un programa de calidad.
- ◆ Conocer el papel del director de calidad.

➤ **Contenido**

MÓDULO 1: ATENCIÓN AL CLIENTE

- 1 **Calidad en el servicio**
 - 1.1 La calidad
 - 1.2 El servicio
- 2 **Impacto de la calidad en el servicio**
 - 2.1 Impacto de la calidad en el servicio
- 3 **Factores diferenciales de las empresas de servicios**
 - 3.1 Dificultades para gestionar la calidad del servicio
 - 3.2 Costo y falta de calidad
 - 3.3 La gestión de la calidad del servicio
- 4 **Estrategias de servicios**

- 4.1 Estrategias de servicio
- 4.2 Competencia en precios o en diferencias
- 4.3 Estrategias de servicio para productos
- 4.4 Estrategias de servicio para servicios
- 5 La comunicación del servicio**
 - 5.1 La comunicación
 - 5.2 Amoldarse a las expectativas del cliente
 - 5.3 En materia de servicio, todo es comunicación
 - 5.4 Motivar al personal
- 6 Normas de calidad en el servicio**
 - 6.1 Introducción
 - 6.2 Formación del personal
 - 6.3 Prestar un servicio orientado al cliente
- 7 A la conquista del cero defectos**
 - 7.1 Hacerlo bien a la primera
 - 7.2 Caza de errores
- 8 Medir la satisfacción del cliente**
 - 8.1 Valor para el cliente
 - 8.2 Satisfacción del consumidor
 - 8.3 Procedimientos para medir la satisfacción

MÓDULO 2. ATENCIÓN DE QUEJAS Y RECLAMACIONES

- 1 Calidad y servicio**
 - 1.1 Introducción
 - 1.2 La importancia de la calidad del servicio
 - 1.3 Estrategia de servicio para los servicios
 - 1.4 Comunicación del servicio
 - 1.5 Caza de errores: a la conquista de cero defectos
- 2 Comunicación en la empresa**
 - 2.1 Introducción
 - 2.2 El proceso de comunicación
 - 2.3 Barreras y dificultades en la comunicación
 - 2.4 La importancia del feed-back en la relación con los clientes
 - 2.5 Cómo comunicar eficazmente
 - 2.6 El lenguaje verbal
 - 2.7 La escucha activa
 - 2.8 Inteligencia emocional, asertividad y empatía
- 3 Las quejas y reclamaciones**
 - 3.1 Introducción
 - 3.2 Recursos para atender las reclamaciones
 - 3.3 Las reclamaciones son una oportunidad
 - 3.4 Cómo actuar ante una reclamación
 - 3.5 Reacciones del personal
 - 3.6 Tratamiento de las reclamaciones por teléfono
- 4 Hojas de reclamaciones**
 - 4.1 Hojas de reclamaciones
 - 4.2 Tramitación de las reclamaciones
 - 4.3 Sistema Arbitral de Consumo

MÓDULO 3. ATENCIÓN TELEFÓNICA

- 1 Atención telefónica**
 - 1.1 Introducción
 - 1.2 Factores determinantes en la atención telefónica
 - 1.3 La voz
 - 1.4 El lenguaje
 - 1.5 El silencio
 - 1.6 La sonrisa

- 2 La conversación telefónica**
 - 2.1 Hablando por teléfono
 - 2.2 Llamando por teléfono
 - 2.3 Recepción de llamadas

- 3 Marketing telefónico**
 - 3.1 Introducción
 - 3.2 El teléfono, una herramienta comercial
 - 3.3 Atender llamadas de los clientes
 - 3.4 Técnica del uso del teléfono
 - 3.5 Estrategias decisivas en la venta por teléfono
 - 3.6 Uso del teléfono para concertar citas de ventas

MÓDULO 4. CALIDAD EN EL SERVICIO

- 1 Gestión de la calidad en el servicio**
 - 1.1 Calidad y servicio: Conceptos básicos
 - 1.1.1 La Calidad
 - 1.1.2 El Servicio
 - 1.2 La importancia de la calidad en el servicio
 - 1.2.1 La exigencia del cliente
 - 1.2.2 El cliente: aspectos a destacar
 - 1.2.3 La percepción de la calidad
 - 1.2.4 Gestión de la calidad total
 - 1.3 Gestión de la calidad en el servicio
 - 1.3.1 ¿Por qué son diferentes las empresas de servicios?
 - 1.3.2 Dificultades para gestionar la calidad en el servicio
 - 1.3.3 Coste de calidad y falta de calidad
 - 1.3.4 Gestión de la calidad: Asunto de método
 - 1.3.5 Ejemplos de “no calidad”
 - 1.3.6 Un ejemplo práctico de mala calidad en el servicio: la camarera
 - 1.4 Las estrategias del servicio
 - 1.4.1 El cliente es el rey
 - 1.4.2 Estrategias
 - 1.5 La comunicación del servicio
 - 1.5.1 Características de la comunicación
 - 1.5.2 Todo es comunicación en el servicio
 - 1.6 Las normas de calidad en el servicio
 - 1.6.1 Normas de calidad

- 2 Programas de calidad en el servicio**
 - 2.1 Calidad y servicio: Aspectos generales
 - 2.1.1 Calidad y servicio: gestión de la calidad
 - 2.1.2 El cliente y su percepción del servicio
 - 2.1.3 Las empresas de servicios
 - 2.1.4 Estrategias de las empresas de servicios

- 2.1.5 La comunicación y las normas de calidad
- 2.2 La caza de errores
 - 2.2.1 Hacerlo bien a la primera
 - 2.2.2 El cero defectos
 - 2.2.3 El papel del director de calidad
 - 2.2.4 Un proyecto de calidad
 - 2.2.5 Instrumentos para la caza de errores
- 2.3 Medir la satisfacción del cliente
 - 2.3.1 La calidad que presta la empresa y la que percibe el cliente
 - 2.3.2 Satisfacción del consumidor: conceptos básico
- 2.4 ¿Cómo lanzar un programa de calidad?
 - 2.4.1 Introducción
 - 2.4.2 Diagnóstico
 - 2.4.3 La búsqueda de cero defectos
 - 2.4.4 Reconsideración del servicio prestado
 - 2.4.5 El nivel de excelencia para cada rama del servicio
- 2.5 El teléfono
 - 2.5.1 El teléfono como atención al público
 - 2.5.2 Preparación técnica
 - 2.5.3 Preparación táctica
 - 2.5.4 Técnicas del uso del teléfono
 - 2.5.5 Recomendaciones al hablar por teléfono
- 2.6 Ejemplos de mala calidad en el servicio
 - 2.6.1 Ejemplos de mala calidad en el servicio

2. CONTABILIDAD (56 HORAS)

➤ **Objetivos**

- ◆ Introducirse en el mundo de la contabilidad de una empresa.
- ◆ Conocer los conceptos básicos del nuevo plan general contable.
- ◆ Conocer y utilizar las cuentas clave y saber aplicarlas en cada situación.
- ◆ Contabilizar y liquidar el IVA.
- ◆ Incidir en las operaciones contables relacionadas con el tráfico mercantil y comercial.
- ◆ Diferenciar entre contabilidad de gestión y contabilidad de costes.
- ◆ Incidir en la diferencia entre gasto, coste, pago e inversión.
- ◆ Clasificar los diferentes costes que hay en la empresa, según diferentes parámetros.
- ◆ Describir los principales sistemas de costes, haciendo especial hincapié en el sistema de costes ABC.

➤ **Contenido**

1. La empresa y la contabilidad

- 1.1. Concepto de empresa
- 1.2. Tipos de empresa
- 1.3. Concepto, importancia y objetivos de la contabilidad
- 1.4. Clasificación de la contabilidad

2. El patrimonio de la empresa

- 2.1. Concepto de patrimonio de empresa
- 2.2. Estructura económica y estructura financiera
- 2.3. Masa y elemento patrimonial
- 2.4. Esquema representativo de las masas patrimoniales

3. Principios básicos de la contabilidad

- 3.1. La cuenta
- 3.2. Los hechos contables y sus clases
- 3.3. Métodos contables. El método de partida doble
- 3.4. Teoría del cargo y del abono
- 3.5. Método especulativo y administrativo

4. El Plan General de Contabilidad

- 4.1. Concepto y características del Plan General Contable. Marco Conceptual de la Contabilidad
- 4.2. Criterios de Valoración
- 4.3. Estructura del PGC: principios contables
- 4.4. Estructura del PGC: normas de registro y valoración
- 4.5. Estructura del PGC: cuentas anuales
- 4.6. Estructura del PGC: cuadro de cuentas
- 4.7. Estructura del PGC: definiciones y relaciones contables
- 4.8. Los libros contables
- 4.9. El ciclo contable

5. Aspectos contables de las existencias

- 5.1. Valoración de las existencias
- 5.2. Método contable para llevar las cuentas de existencias
- 5.3. Compras, ventas, gastos y descuentos

6. El impuesto sobre el valor añadido en operaciones de circulante

- 6.1. Funcionamiento y finalidad del IVA
- 6.2. Contabilización y liquidación del IVA
- 6.3. Gastos y descuentos con IVA.
- 6.4. Realización conjunta de operaciones gravadas y exentas. Régimen de prorrateo.

6.5. El IVA en las operaciones exteriores

7. Operaciones del tráfico mercantil

- 7.1. Clientes, deudores, proveedores y acreedores
- 7.2. Los anticipos en la compra-venta
- 7.3. Facturas pendientes de recibir o formalizar
- 7.4. Problemática contable de los envases y embalajes
- 7.5. Contabilización de las insolvencias de tráfico
- 7.6. Otras cuentas de gastos e ingresos

8. Los efectos comerciales

- 8.1. Conceptos básicos
- 8.2. Los efectos a pagar
- 8.3. Los efectos a cobrar
- 8.4. El endoso de efectos

9. Contabilidad de costes

- 9.1. Contabilidad de gestión
- 9.2. Contabilidad de costes
- 9.3. Conceptos previos

10. Clasificación de costes

- 10.1. Clasificación de costes
 - 10.1.1. Según su naturaleza
 - 10.1.2. Costes por función
 - 10.1.3. Costes directos e indirectos
 - 10.1.4. Costes del producto y costes del periodo
 - 10.1.5. Costes variables y costes fijos
 - 10.1.6. Costes de oportunidad
 - 10.1.7. Costes históricos y costes futuros
 - 10.1.8. Otros costes
- 10.2. Principales sistemas de cálculo de costes

11. Sistemas de costes parciales

- 11.1. Sistemas de costes parciales
- 11.2. Sistemas de costes directos
- 11.3. Sistemas de costes variables. Ratios.
- 11.4. Sistemas de costes por pedido

12. Sistemas de costes completos

- 12.1. Definición
- 12.2. Sistemas de costes por procesos
- 12.3. Sistema de las secciones homogéneas
 - 12.3.1. Proceso
 - 12.3.2. Etapas
- 12.4. Otros aspectos a tener en cuenta

13. Sistemas de costes ABC

- 13.1. Definición
- 13.2. Actividades
- 13.3. Ventajas y desventajas
- 13.4. Toma de decisiones

3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS (56 HORAS)

➤ **Objetivos**

- ◆ Adquirir los conocimientos necesarios sobre la manipulación del alimento, así como su normativa.
- ◆ Aprender la importancia que tiene la calidad del alimento de cara a la satisfacción del consumidor.
- ◆ Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- ◆ Poseer una visión amplia sobre el concepto de alimentación saludable.

➤ **Contenidos**

MÓDULO 1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- 1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación**
 - 1.1. Introducción
 - 1.2. Concepto de alimentación y nutrición
 - 1.3. Enfermedades de transmisión alimentaria
 - 1.3.1. Infecciones alimentarias
 - 1.4. Brotes epidemiológicos
- 2. La contaminación de los alimentos**
 - 2.1. Principales causas de la contaminación de los alimentos
 - 2.2. Tipos de contaminantes
- 3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos**
 - 3.1. Introducción
 - 3.2. Conceptos básicos de la cadena epidemiológica
- 4. Principales causas de los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria**
 - 4.1. Higiene y seguridad alimentaria
 - 4.2. Alimentación y conservación
 - 4.3. Preparación culinaria y cocinado
- 5. El manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria**
 - 5.1. El manipulador de alimentos
 - 5.2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos
 - 5.3. Mantenimiento de la salud
- 6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos**
 - 6.1. Limpieza y desinfección
 - 6.2. Desinsectación y desratización
 - 6.3. Higiene de locales y equipos
 - 6.4. Conservación de alimentos
 - 6.5. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos
- 7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria**
 - 7.1. Sistema de Autocontrol
 - 7.2. Buenas prácticas de manufacturación
 - 7.3. Sistema ARICPC-HACCP
 - 7.4. Otras normativas
- 8. Principales peligros en el sector de la hostelería**
 - 8.1. Introducción
 - 8.2. Factores de riesgo
 - 8.3. Higiene alimentaria

- 8.4. Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la Hostelería y su peligrosidad
- 8.5. Características específicas de los alimentos de origen vegetal. Identificación de los PCC

MÓDULO 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA

1. Antes de empezar

- 1.1. ¿Por qué es importante la manipulación de alimentos?
- 1.2. Higiene de los alimentos
- 1.3. ¿Qué es Seguridad alimentaria?
- 1.4. ¿Quién es el manipulador de alimentos?

2. Posibles peligros de los alimentos

- 2.1. Afectan a la salud de las personas
- 2.2. Otras repercusiones de intoxicaciones alimentarias
- 2.3. Beneficios de la higiene alimentaria

3. Fuentes de contaminación de los alimentos

- 3.1. Principales fuentes de contaminación de los alimentos
- 3.2. Cadena Alimentaria
- 3.3. Contaminación química
- 3.4. Contaminación física
- 3.5. Contaminación biológica

4. Principales enfermedades causadas por el consumo de alimentos

- 4.1. Enfermedades de transmisión alimentaria: Intoxicación e Infección
- 4.2. Productos en el plato
- 4.3. Productos químicos

5. Factores que afectan al crecimiento de los microorganismo

- 5.1. Los microorganismos no se ven a simple vista
- 5.2. Crecimiento de los microorganismos
- 5.3. Forma de resistencias: esporas
- 5.4. Factores ambientales que afectan al crecimiento de los microorganismos

6. Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenamiento, transformación

- 6.1. Recepción
- 6.2. Preparación materias primas
- 6.3. Transformación/ preparación
- 6.4. Almacenamiento
- 6.5. Servicio a mesa asistido por camareros
- 6.6. Servicio autoservicio/ Self-service

7. Higiene del personal manipulador de alimentos. Responsabilidades

- 7.1. Importancia de la higiene del manipulador
- 7.2. Fuentes de infección
- 7.3. Áreas de higiene personal
- 7.4. Ropa y joyas en el trabajo
- 7.5. ¿Qué hacer si un manipulador tiene un corte?
- 7.6. ¿Qué hacer cuando enfermamos?

8. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización

- 8.1. Limpieza y desinfección
- 8.2. Desinsectación y desratización
- 8.3. Higiene de locales y equipos
- 8.4. Manejo de residuos

- 8.5. Cubo de basura
- 8.6. Contenedores

9. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos

- 9.1. Introducción
- 9.2. Prerrequisitos
- 9.3. Qué es la APPCC
- 9.4. Principios APPCC
- 9.5. Documentos autocontrol

10. Utilizar termómetros para medir

- 10.1. Introducción
- 10.2. Con qué se mide la temperatura de los alimentos
- 10.3. Cuándo medir la temperatura de los alimentos
- 10.4. Consideraciones a tener en cuenta

11. Reglas de Oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos

- 11.1. Las 10 reglas de oro de la OMS

12. Etiquetado de los productos

- 12.1. Etiquetas de los envases de los alimentos

13. Documentación

- 13.1. Organismos Oficiales
- 13.2. Boletines
- 13.3. Centros de Investigación

4. ALERGIAS ALIMENTARIAS: ADAPTACIÓN A LA NORMA UE 1169/2011 (56 HORAS)

➤ **Objetivos**

El objetivo general del curso es que los profesionales sanitarios y los responsables de establecimientos de restauración colectiva, amplíen y actualicen sus conocimientos en materia de diseño y producción de dietas y menús para personas alérgicas o intolerantes a ciertos alimentos o ingredientes mediante la comprensión de los mecanismos de las alergias, los principales alimentos responsables de las mismas y la implementación de planes A.P.P.C.C que contribuyan a la producción segura de alimentos.

Entre los objetivos específicos que pretendemos conseguir con este curso destacan los siguientes:

1. Saber qué es una alergia y una intolerancia alimentaria, los factores que favorecen su aparición, sus mecanismos biológicos y los principales alérgenos involucrados.
2. Conocer la legislación referente a las condiciones de seguridad alimentaria en relación con las alergias y las intolerancias alimentarias.
3. Determinar e identificar los componentes de un menú que pueden desencadenar reacciones adversas para la salud de un alérgico o intolerante.
4. Ser capaz de elaborar dietas específicas para personas alérgicas e intolerantes proponiendo alternativas sobre los menús destinados al público general.
5. Entender y aplicar los conceptos de peligro y riesgo en el contexto del desarrollo de un plan de A.P.P.C.C. Conocer y aplicar el árbol de decisiones (Códex 1997) a la hora de realizar e implementar un plan de A.P.P.C.C.
6. Establecer protocolos de manejo y actuación de estos casos en los centros de restauración colectiva y social.

➤ **Contenido**

1 Características generales de las alergias e intolerancias alimentarias.

- 1.1 Introducción.
- 1.2 Síntomas.
- 1.3 Diagnóstico.
- 1.4 Tratamiento y prevención.
- 1.5 Recomendaciones y buenas prácticas durante la compra.
- 1.6 Aspectos prácticos en la escuela.
- 1.7 Otros aspectos prácticos.
- 1.8 Protocolo de actuación en caso de ingesta o reacción.
- 1.9 Administración de adrenalina en caso de shock anafiláctico.

2 Diseño de dietas especiales para alergias e intolerancias alimentarias.

- 2.1 Aspectos preliminares a tener en cuenta en el diseño del menú.
- 2.2 Estructura del menú.
- 2.3 Materias primas.
- 2.4 Menús para alergias alimentarias.
- 2.5 Alergia a las proteínas de leche de vaca.
- 2.6 Alergia al huevo.
- 2.7 Alergia al pescado y marisco.
- 2.8 Alergia a los frutos secos.
- 2.9 Menús para intolerancias alimentarias.
- 2.10 Intolerancia a la lactosa.
- 2.11 Intolerancia al gluten o enfermedad celíaca.
- 2.12 Intolerancia a la fructosa y sorbitol.
- 2.13 Recetas y consejos fáciles para alérgicos.

3 Casos prácticos

- 3.1 El caso de una heladería.

- 3.2 El caso de una pizzería.
- 3.3 Venta de comida preparada.
- 3.4 Restaurante de tapas.
- 3.5 Menú hospitalario.
- 3.6 Multialergia alimentaria. El caso de un centro escolar
- 3.7 Producción segura de dietas para alergias e intolerancias alimentarias en restauración colectiva

4 Consideraciones generales

- 4.1 Instalaciones
- 4.2 Equipamiento.
- 4.3 Producción, diferencias del procesado en frío y en caliente

5 Programas A.P.P.C.C.

- 5.1 Los prerequisites
- 5.2 Los siete principios del A.P.P.C.C

6 El etiquetado. Novedades legislativas

- 6.1 Importancia del etiquetado.
- 6.2 Normativa vigente.
- 6.3 Novedades legislativas. Directivas de la UE

5. PREVENCIÓN DE BLANQUEO DE CAPITALES (56 HORAS)

➤ **Objetivos**

- ◆ Conocer las obligaciones en materia de prevención del Blanqueo de Capitales y Financiación del Terrorismo para empresas y profesionales.
- ◆ Implementar las políticas y procedimientos de prevención en esta materia.
- ◆ Establecer un Órgano de Control Interno y aprender a elaborar el Manual de Control Interno.
- ◆ Conocer las diferentes Infracciones y Sanciones establecidas en la normativa específica.
- ◆ Conocer las últimas actualizaciones realizadas en materia de prevención del Blanqueo de Capitales y Financiación del Terrorismo introducidas por el Reglamento de la Ley (Real Decreto 304/2014).

➤ **Contenido**

1 Introducción

1.1 Antecedentes de la ley 10/2010

1.1.1 Grupo de Acción financiera

1.1.2 Antecedentes de la Ley 10/2010 de prevención del blanqueo de capitales y de la financiación del terrorismo

1.2 Concepto de delito de Blanqueo de Capitales y Financiación del Terrorismo

1.2.1 Concepto de blanqueo de capitales

1.2.2 Bienes procedentes del blanqueo de capitales

1.2.3 Países terceros equivalentes y países no cooperantes

1.3 Técnicas de lavado de dinero

1.3.1 ¿Qué entendemos por procedimientos de blanqueo de capitales?

1.3.2 ¿Cuáles son las técnicas empleadas para llevar a cabo operaciones de blanqueo de capitales?

1.4 Tipología de operaciones por sectores

1.4.1 Sector inmobiliario

1.4.2 Sistemas de compensación en los circuitos financieros

1.4.3 Utilización de dinero en efectivo

1.4.4 Carruseles de IVA

1.4.5 Banca corresponsal

1.4.6 Sociedades gestoras de transferencias

1.4.7 Dinero electrónico

1.4.8 Nacionales de países asiáticos.

1.4.9 Nacionales de antiguas repúblicas soviéticas

1.4.10 Nacionales de países del norte de África

1.4.11 Consultores y asesores

1.4.12 Personas expuestas políticamente (PEP)

2 Medidas de diligencia debida

2.1 Objeto, definiciones y ámbito de aplicación

2.1.1 Objeto

2.1.2 Definición de sujeto obligado

2.1.3 Casos especiales en que al sujeto obligado se le exime de aplicar prevención de blanqueo de capitales

2.1.4 ¿Qué ocurre en el caso de que las actividades se realicen a través de un agente o mediador?

2.2 Medidas normales de diligencia debida

2.2.1 Identificación formal

2.2.2 Identificación y comprobación del titular real de la operación (Art.9 RD 304/2014)

2.2.3 Propósito e índole de la relación de negocios

- 2.2.4 Seguimiento continuo de la relación de negocios
- 2.2.5 Aplicación de las medidas de diligencia debida
- 2.2.6 Aplicación por terceros de las medidas de diligencia debida

2.3 Medidas simplificadas de diligencia

- 2.3.1 Medidas simplificadas de diligencia debida respecto de clientes
- 2.3.2 Medidas simplificadas de diligencia debida respecto de productos u operaciones

2.4 Medidas reforzadas de diligencia debida

- 2.4.1 Relaciones de negocio y operaciones no presenciales
- 2.4.2 Corresponsalía bancaria transfronteriza
- 2.4.3 Personas con responsabilidad pública
- 2.4.4 Productos u operaciones propicias al anonimato y nuevos desarrollos tecnológicos

3 Obligaciones de información

3.1 Examen especial

- 3.1.1 Concepto

3.2 Comunicación por indicio

- 3.2.1 Esquema de comunicaciones con el SEPBLAC
- 3.2.2 Comunicación por indicio

3.3 Abstención de ejecución

3.4 Comunicación sistemática

- 3.4.1 Operaciones objeto de comunicación sistemática (Art. 20 de la Ley 10/2010)
- 3.4.2 Procedimiento para realizar la Comunicación sistemática de las operaciones

3.5 Colaboración con la comisión de prevención del blanqueo de capitales

3.6 No sujeción

3.7 Exención de responsabilidad

3.8 Prohibición de revelación

3.9 Conservación de documentos

4 Control interno

4.1 Medidas de control interno

- 4.1.1 Designación de un representante ante el Servicio Ejecutivo de la Comisión
- 4.1.2 Creación de un órgano de control interno y comunicación o unidad de control interno
- 4.1.3 Políticas y procedimientos que la empresa va a adoptar en materia de prevención de blanqueo de capitales
- 4.1.4 Las políticas y procedimientos serán comunicados a las sucursales y filiales con participación mayoritaria situadas en terceros países
- 4.1.5 Manual de prevención del blanqueo de capitales y de la financiación del terrorismo

4.2 Órganos Centralizados de Prevención

4.3 Examen externo

4.4 Formación de empleados

- 4.5 Protección e idoneidad de empleados, directivos y agentes
 - 4.5.1 Protección de empleados, directivos y agentes
 - 4.5.2 Idoneidad de empleados, directivos y agentes

- 4.6 Sucursales y filiales en terceros países
- 4.7 Protección de datos de carácter personal

- 4.8 Intercambio de información

5 Infracciones y sanciones

- 5.1 Clases de infracciones y sus correspondientes sanciones. Infracciones muy graves
 - 5.1.1 Infracciones muy graves
 - 5.1.2 Sanciones correspondientes a infracciones muy graves
 - 5.1.3 Prescripción

- 5.2 Infracciones graves y sanciones correspondientes
 - 5.2.1 Infracciones graves
 - 5.2.2 Sanciones por infracciones graves

- 5.3 Infracciones leves y sanciones correspondientes
 - 5.3.1 Tipos de infracciones leves
 - 5.3.2 Sanciones por infracciones leves

- 5.4 Graduación de las sanciones

- 5.5 Responsabilidad de administradores, directivos y personas jurídicas
 - 5.5.1 Responsabilidad de administradores y directivos
 - 5.5.2 La responsabilidad penal de las personas jurídicas en delitos de blanqueo de capitales

6. REGLAMENTO GENERAL DE PROTECCIÓN DE DATOS (60 HORAS)

➤ **Objetivos**

La entrada en vigor del Nuevo Reglamento General de Protección de Datos RGPD y su aplicación prevista para el próximo 25 de mayo de 2018 hace necesario el conocimiento de los cambios previstos en la nueva normativa. El presente curso permite al alumno/a:

- Conocer las principales novedades introducidas por el RGPD estableciendo ejemplos y numerosos ejercicios prácticos.
- Identificar las necesidades empresariales de cara al nuevo RGPD, ayudando a la aclaración de conceptos nuevos que se han introducido con la nueva normativa.
- Promover, en este período transitorio, las adaptaciones que se deben ir produciendo en los procedimientos y en las medidas de protección de datos de las empresas.

➤ **Contenido**

1 Introducción, Antecedentes Legislativos y Entrada en Vigor

- 1.1 Introducción
- 1.2 Antecedentes Legislativos
- 1.3 Aplicación directa del RGPD
- 1.4 Licitud en el tratamiento de los datos
- 1.5 Terminología en el RGPD
- 1.6 Resumen
- 1.7 Cuestionario: Introducción, Antecedentes Legislativos y Entrada en Vigor

2 Novedades del Reglamento de Protección de Datos

- 2.1 Introducción
- 2.2 Extensión del ámbito de aplicación territorial
- 2.3 Refuerzo del consentimiento
- 2.4 Derecho al olvido y Derecho a la portabilidad
- 2.5 Refuerzo del deber de información
- 2.6 Obligación de notificar los fallos de seguridad
- 2.7 Obligaciones en el seno de la empresa
- 2.8 Las autoridades de Protección de datos
- 2.9 Medidas de Seguridad y Sanciones
- 2.10 Resumen
- 2.11 Caso práctico
- 2.12 Cuestionario: Novedades del Reglamento de Protección de Datos

3 Consentimiento en el tratamiento de datos personales

- 3.1 Condiciones para el consentimiento
- 3.2 Condiciones aplicables al consentimiento de los niños
- 3.3 Tratamiento de categorías especiales de datos personales
- 3.4 Tratamiento de datos personales y libertad de expresión
- 3.5 Tratamiento y acceso del público a documentos oficiales
- 3.6 Tratamiento del DNI y tratamiento en el ámbito laboral
- 3.7 Tratamiento con fines de investigación científica o histórica con fines estadísticos
- 3.8 Resumen
- 3.9 Caso Práctico
- 3.10 Cuestionario: Consentimiento en el tratamiento de datos personales y situaciones específicas en el tratamiento de datos

4 Principios y Derechos de los interesados

- 4.1 Obligaciones en el tratamiento de los datos personales
- 4.2 Transparencia de la información y la comunicación
- 4.3 Los Derechos

- 4.4 Resumen
- 4.5 Cuestionario: Principios y Derechos de los interesados, y el deber de informar

5 La Evaluación del Impacto

- 5.1 Introducción
- 5.2 Obligaciones
- 5.3 Las evaluaciones de impacto en el RGPD
- 5.4 Aspectos preparatorios de la ejecución de la evaluación de impacto
- 5.5 Análisis de la necesidad de hacer la evaluación de impacto
- 5.6 Evaluación de la necesidad y proporcionalidad de las operaciones de tratamiento
- 5.7 Evaluación de los riesgos y medidas para afrontarlos
- 5.8 Informe de evaluación
- 5.9 Supervisión y revisión de la evaluación de impacto
- 5.10 Resumen
- 5.11 Caso práctico
- 5.12 Cuestionario: La Evaluación del Impacto

6 El Delegado de Protección de Datos

- 6.1 Designación Obligatoria
- 6.2 Funciones del Delegado de Protección de Datos
- 6.3 Posición ante la Protección de Datos
- 6.4 Requisitos del DPD
- 6.5 La figura del DPD para los encargados del tratamiento
- 6.6 Independencia y certificación del DPD
- 6.7 Resumen
- 6.8 Caso práctico
- 6.9 Cuestionario: El Delegado de Protección de Datos

7 Responsable y Encargado del Tratamiento

- 7.1 Qué es el Responsable y que obligaciones tiene
- 7.2 Qué es el Encargado del Tratamiento y su relación contractual con el Responsable
- 7.3 La protección desde el diseño y por defecto
- 7.4 Traslados internacionales
- 7.5 Los Códigos de Conducta y Certificación en el RGPD
- 7.6 Resumen
- 7.7 Caso práctico 1
- 7.8 Caso práctico 2
- 7.9 Cuestionario: Responsable y Encargado del Tratamiento

8 Autoridades de Control

- 8.1 Normas, competencias y funciones de las autoridades de control
- 8.2 Mecanismos de cooperación y mecanismos de coherencia
- 8.3 Recursos, responsabilidades y sanciones
- 8.4 Resumen
- 8.5 Cuestionario: Autoridades de Control. Sanciones y Responsabilidad
- 8.6 Cuestionario: Cuestionario final

7. APPCC APLICADO A LA RESTAURACIÓN (30 HORAS)

➤ **Objetivos**

El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama restauración (bares, restaurantes, etc..) sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

➤ **Contenido**

1 Objetivos

- 1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

2 Ámbito de aplicación

- 2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores
- 2.2 Utilización
- 2.3 Definiciones

3 Producción primaria

- 3.1 Higiene del medio
- 3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos
- 3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte
- 3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4 Proyecto y construcción de las instalaciones

- 4.1 Emplazamiento
- 4.2 Edificios y salas
- 4.3 Equipo
- 4.4 Servicios

5 Control de las operaciones

- 5.1 Control de los riesgos alimentarios
- 5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene
- 5.3 Requisitos relativos a las materias primas
- 5.4 Envasado
- 5.5 Agua
- 5.6 Dirección y supervisión
- 5.7 Documentación y registros
- 5.8 Procedimientos para retirar alimentos

6 Instalaciones

- 6.1 Mantenimiento y limpieza
- 6.2 Programa de limpieza
- 6.3 Sistemas de lucha contra las plagas
- 6.4 Tratamiento de los desechos
- 6.5 Eficacia de la vigilancia

7 Instalaciones - higiene personal

- 7.1 Estado de salud
- 7.2 Enfermedades y lesiones
- 7.3 Aseo personal
- 7.4 Comportamiento personal
- 7.5 Visitantes

8 Transporte

- 8.1 Consideraciones generales
- 8.2 Requisitos
- 8.3 Utilización y mantenimiento

9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores

- 9.1 Identificación de los lotes
- 9.2 Información sobre los productos
- 9.3 Etiquetado
- 9.4 Información a los consumidores

10 Capacitación

- 10.1 Conocimientos y responsabilidades
- 10.2 Programas de capacitación
- 10.3 Instrucción y supervisión
- 10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos

11 Sistema de análisis de peligros

- 11.1 Preámbulo
- 11.2 Definiciones
- 11.3 Principios del sistema de HACCP
- 11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP
- 11.5 Aplicación

12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

- 12.1 Introducción
- 12.2 Definición de criterios microbiológicos
- 12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos
- 12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos
- 12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos
- 12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios
- 12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación
- 12.8 Presentación de informes

13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos

- 13.1 Introducción
- 13.2 Ámbito de aplicación
- 13.3 Definiciones
- 13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos
- 13.5 Directrices para la aplicación

14 Caso Práctico

15 Tendencias en la restauración colectiva

16 Los alimentos como factor de riesgo de enfermedad

17 Diseño de cocinas

- 17.1 Introducción
- 17.2 Almacenamiento
- 17.3 Área de preparación y elaboración
- 17.4 Zona sucia

18 Aspectos sanitarios de la restauración colectiva

- 18.1 Tecnologías de cocinado
- 18.2 Cocina de ensamblaje

- 18.3 Equipos de mantenimiento en caliente
- 18.4 Abatidores de temperatura
- 18.5 Envasado en atmósferas modificadas

19 Consideraciones generales del sistema APPCC

- 19.1 Qué es Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
- 19.2 Beneficios que aporta el sistema APPCC
- 19.3 Principios del sistema

20 Implantación de un sistema APPCC en un establecimiento

- 20.1 Puntos de Control Crítico general
- 20.2 Limpieza y desinfección
- 20.3 Desperdicios
- 20.4 Higiene del personal
- 20.5 Mantenimiento higiénico de instalaciones
- 20.6 Desinsectación - desratización
- 20.7 Agua potable
- 20.8 Transporte
- 20.9 Puntos de Control Crítico específico
- 20.10 Árbol de decisiones

21 Desarrollo y aplicación de diagramas de flujo y tablas

- 21.1 Desarrollo y aplicación de diagramas de flujo y tablas
- 21.2 Elaboración de tablas de gestión de un restaurante
- 21.3 Elaboración de tablas de gestión de una cocina central

22 Anexos

- 22.1 Desarrollo documental de un programa APPCC
- 22.2 Documentos de vigilancia y monitorización
- 22.3 Glosario de términos
- 22.4 Homologación de proveedores
- 22.5 Bibliografía y legislación
- 22.6 Cuestionario: Cuestionario final

8. APPCC EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN (30 HORAS)

➤ **Objetivos**

Buenas prácticas en el sector de la alimentación. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de peligros de control (APPCC) y directrices para su aplicación. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas del ramo agroalimentario (industrias de transformación, pequeño comercio, bares, restaurantes, comercializadores y distribuidores) sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

➤ **Contenido**

1 Objetivos

- 1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

2 Ámbito de aplicación

- 2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores
- 2.2 Utilización
- 2.3 Definiciones

3 Producción primaria

- 3.1 Higiene del medio
- 3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos
- 3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte
- 3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4 Proyecto y construcción de las instalaciones

- 4.1 Emplazamiento
- 4.2 Edificios y salas
- 4.3 Equipo
- 4.4 Servicios

5 Control de las operaciones

- 5.1 Control de los riesgos alimentarios
- 5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene
- 5.3 Requisitos relativos a las materias primas
- 5.4 Envasado
- 5.5 Agua
- 5.6 Dirección y supervisión
- 5.7 Documentación y registros
- 5.8 Procedimientos para retirar alimentos

6 Instalaciones

- 6.1 Mantenimiento y limpieza
- 6.2 Programa de limpieza
- 6.3 Sistemas de lucha contra las plagas
- 6.4 Tratamiento de los desechos
- 6.5 Eficacia de la vigilancia

7 Instalaciones - higiene personal

- 7.1 Estado de salud
- 7.2 Enfermedades y lesiones
- 7.3 Aseo personal

- 7.4 Comportamiento personal
- 7.5 Visitantes

8 Transporte

- 8.1 Consideraciones generales
- 8.2 Requisitos
- 8.3 Utilización y mantenimiento

9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores

- 9.1 Identificación de los lotes
- 9.2 Información sobre los productos
- 9.3 Etiquetado
- 9.4 Información a los consumidores

10 Capacitación

- 10.1 Conocimientos y responsabilidades
- 10.2 Programas de capacitación
- 10.3 Instrucción y supervisión
- 10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos

11 Sistema de análisis de peligros

- 11.1 Preámbulo
- 11.2 Definiciones
- 11.3 Principios del sistema de HACCP
- 11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP
- 11.5 Aplicación

12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

- 12.1 Introducción
- 12.2 Definición de criterios microbiológicos
- 12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos
- 12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos
- 12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos
- 12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios
- 12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación
- 12.8 Presentación de informes

13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos

- 13.1 Introducción
- 13.2 Ámbito de aplicación
- 13.3 Definiciones
- 13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos
- 13.5 Directrices para la aplicación

14 Caso Práctico

- 14.1 Caso práctico
- 14.2 Cuestionario: Cuestionario final

9. APPCC PARA PRODUCTOS CÁRNICOS (30 HORAS)

➤ **Objetivos**

Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) En la comercialización de Productos Cárnicos. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama de comercialización de productos cárnicos. Sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

➤ **Contenido**

1 Objetivos

- 1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

2 Ámbito de aplicación

- 2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores
- 2.2 Utilización
- 2.3 Definiciones

3 Producción primaria

- 3.1 Higiene del medio
- 3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos
- 3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte
- 3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4 Proyecto y construcción de las instalaciones

- 4.1 Emplazamiento
- 4.2 Edificios y salas
- 4.3 Equipo
- 4.4 Servicios

5 Control de las operaciones

- 5.1 Control de los riesgos alimentarios
- 5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene
- 5.3 Requisitos relativos a las materias primas
- 5.4 Envasado
- 5.5 Agua
- 5.6 Dirección y supervisión
- 5.7 Documentación y registros
- 5.8 Procedimientos para retirar alimentos

6 Instalaciones

- 6.1 Mantenimiento y limpieza
- 6.2 Programa de limpieza
- 6.3 Sistemas de lucha contra las plagas
- 6.4 Tratamiento de los desechos
- 6.5 Eficacia de la vigilancia

7 Instalaciones - higiene personal

- 7.1 Estado de salud
- 7.2 Enfermedades y lesiones
- 7.3 Aseo personal
- 7.4 Comportamiento personal

7.5 Visitantes

8 Transporte

- 8.1 Consideraciones generales
- 8.2 Requisitos
- 8.3 Utilización y mantenimiento

9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores

- 9.1 Identificación de los lotes
- 9.2 Información sobre los productos
- 9.3 Etiquetado
- 9.4 Información a los consumidores

10 Capacitación

- 10.1 Conocimientos y responsabilidades
- 10.2 Programas de capacitación
- 10.3 Instrucción y supervisión
- 10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos

11 Sistema de análisis de peligros

- 11.1 Preámbulo
- 11.2 Definiciones
- 11.3 Principios del sistema de HACCP
- 11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP
- 11.5 Aplicación

12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

- 12.1 Introducción
- 12.2 Definición de criterios microbiológicos
- 12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos
- 12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos
- 12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos
- 12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios
- 12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación
- 12.8 Presentación de informes

13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos

- 13.1 Introducción
- 13.2 Ámbito de aplicación
- 13.3 Definiciones
- 13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos
- 13.5 Directrices para la aplicación

14 Caso Práctico

15 APPCC para productos cárnicos

- 15.1 Introducción
- 15.2 Documentación de un sistema APPCC y una GPCH
- 15.3 Requisitos para una práctica correcta de higiene
- 15.4 Condiciones aplicables a los productos
- 15.5 Aspectos a contemplar

16 Formación de trabajadores

- 16.1 Responsables del diseño y ejecución de las actividades
- 16.2 Actividades formativas y su contenido
- 16.3 Medidas de control
- 16.4 Registros

17 Condiciones y mantenimiento de locales y equipos

- 17.1 Condiciones y mantenimiento de los establecimientos
- 17.2 Actividades a realizar
- 17.3 Medidas de control
- 17.4 Registros

18 Limpieza y desinfección

- 18.1 Actividades a realizar
- 18.2 Medidas de control
- 18.3 Registros

19 Control de plagas

- 19.1 Actividades a realizar
- 19.2 Medidas de control
- 19.3 Registros

20 Abastecimiento de agua

- 20.1 Actividades a realizar
- 20.2 Medidas de control
- 20.3 Registros

21 Buenas prácticas de manipulación y elaboración

- 21.1 Condiciones sanitarias de manipulación y comercialización
- 21.2 Medidas de control
- 21.3 Registros

22 Trazabilidad

10. APPCC PARA PRODUCTOS PESQUEROS (30 HORAS)

➤ **Objetivos**

Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) En la comercialización de Productos pesqueros. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama de comercialización de productos pesqueros. Sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

➤ **Contenido**

1 Objetivos

- 1.1 Principios del codex sobre higiene de los alimentos

2 Ámbito de aplicación

- 2.1 Funciones de los gobiernos la industria y los consumidores
- 2.2 Utilización
- 2.3 Definiciones

3 Producción primaria

- 3.1 Higiene del medio
- 3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos
- 3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte
- 3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4 Proyecto y construcción de las instalaciones

- 4.1 Emplazamiento
- 4.2 Edificios y salas
- 4.3 Equipo
- 4.4 Servicios

5 Control de las operaciones

- 5.1 Control de los riesgos alimentarios
- 5.2 Aspectos de los sistemas de control de la higiene
- 5.3 Requisitos relativos a las materias primas
- 5.4 Envasado
- 5.5 Agua
- 5.6 Dirección y supervisión
- 5.7 Documentación y registros
- 5.8 Procedimientos para retirar alimentos

6 Instalaciones

- 6.1 Mantenimiento y limpieza
- 6.2 Programa de limpieza
- 6.3 Sistemas de lucha contra las plagas
- 6.4 Tratamiento de los desechos
- 6.5 Eficacia de la vigilancia

7 Instalaciones - higiene personal

- 7.1 Estado de salud
- 7.2 Enfermedades y lesiones
- 7.3 Aseo personal
- 7.4 Comportamiento personal
- 7.5 Visitantes

8 Transporte

- 8.1 Consideraciones generales
- 8.2 Requisitos
- 8.3 Utilización y mantenimiento

9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores

- 9.1 Identificación de los lotes
- 9.2 Información sobre los productos
- 9.3 Etiquetado
- 9.4 Información a los consumidores

10 Capacitación

- 10.1 Conocimientos y responsabilidades
- 10.2 Programas de capacitación
- 10.3 Instrucción y supervisión
- 10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos

11 Sistema de análisis de peligros

- 11.1 Preámbulo
- 11.2 Definiciones
- 11.3 Principios del sistema de HACCP
- 11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP
- 11.5 Aplicación

12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

- 12.1 Introducción
- 12.2 Definición de criterios microbiológicos
- 12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos
- 12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos
- 12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos
- 12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios
- 12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación
- 12.8 Presentación de informes

13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos

- 13.1 Introducción
- 13.2 Ámbito de aplicación
- 13.3 Definiciones
- 13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos
- 13.5 Directrices para la aplicación

14 Caso Práctico

15 APPCC para la comercialización de productos pesqueros

- 15.1 Introducción
- 15.2 Los principios APPCC
- 15.3 Por qué aplicar prácticas de higiene correctas
- 15.4 Los planes preventivos
- 15.5 El control de las entradas y de los proveedores
- 15.6 El sistema de trazabilidad
- 15.7 Diseño y mantenimiento de los locales y equipos
- 15.8 Plan de limpieza y de desinfección
- 15.9 El control de las temperaturas
- 15.10 El control de las plagas
- 15.11 La calidad del agua de consumo y del hielo
- 15.12 La formación del personal manipulador

16 Anexos

- 16.1 Ejemplo de un diagrama de flujo simple de una pescadería
- 16.2 Peligros frecuentes en los productos de la pesca
- 16.3 Información obligatoria de los productos de la pesca
- 16.4 Otra información obligatoria para los consumidores
- 16.5 Cuestionario: Cuestionario final

11. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (56 HORAS)

➤ **Objetivos**

- ◆ Adquirir la capacidad de prever los riesgos en el trabajo y determinar acciones preventivas y/o de protección a la salud, minimizando de esta forma los factores de riesgo.
- ◆ Conocer los principios generales para la protección de la seguridad y de la salud, la eliminación o disminución de los riesgos derivados del trabajo, la información, la consulta, la participación equilibrada y la formación en materia preventiva.
- ◆ Adquirir la capacidad para desarrollar el trabajo de forma más segura evitando cualquier incidencia o riesgo asociado.
- ◆ Adquirir los conocimientos necesarios sobre la gestión de la prevención de riesgos en la empresa.
- ◆ Adquirir los conocimientos necesarios sobre los sistemas de control de riesgos que deben utilizarse tanto en la prevención integrada como en una protección colectiva o individual.
- ◆ Conocer cómo actuar correctamente en caso de emergencia, analizando los distintos aspectos de un plan de emergencia y la aplicación de los primeros auxilios.
- ◆ Conocer la normativa de Prevención de Riesgos Laborales.

➤ **Contenidos**

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

- 1.1 El trabajo y la salud.
- 1.2 La Prevención de Riesgos Laborales.
- 1.3 Técnicas preventivas.
- 1.4 Normativa existente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- 1.5 Principios de la acción preventiva.
- 1.6 La evaluación de riesgos.
- 1.7 Rango a respetar en la toma de medidas preventivas.
- 1.8 Riesgo laboral grave e inminente.
- 1.9 Medidas de protección colectiva y equipos de protección individual.
- 1.10 Señalización de seguridad.
- 1.11 Derechos y obligaciones del empresario en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- 1.12 Derechos y obligaciones de los trabajadores en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- 1.13 Responsabilidad y sanciones en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- 1.14 Control de la salud de los trabajadores.

2 Riesgos generales y medidas para su prevención

- 2.1 Espacios y lugares de trabajo.
- 2.2 Almacenamiento y transporte.
- 2.3 Manipulación manual de cargas.
- 2.4 Electricidad.
- 2.5 Herramientas manuales.
- 2.6 Máquinas y equipos de trabajo.
- 2.7 Contaminantes químicos.
- 2.8 Contaminantes físicos: ruido, vibraciones y temperatura.
- 2.9 Carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral.

3 Organización de la prevención en la empresa

- 3.1 Diferentes modalidades de organización preventiva.
- 3.2 Órganos de participación.
- 3.3 Órganos públicos relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo.
- 3.4 Documentación de prevención.

4 Normas básicas en caso de actuación en emergencias y evacuación

- 4.1 Actuación en caso de incendios: clases de fuego y medidas para la prevención de incendios.

- 4.2 Actuación en caso de evacuación.
- 4.3 Actuación en caso de accidentes: Primeros Auxilios.

MÓDULO 2: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1 INTRODUCCIÓN A LOS RIESGOS EN EL TRABAJO

- 1.1 Introducción
- 1.2 El trabajo y la salud
- 1.3 Los daños derivados del trabajo
- 1.4 Los costes de la siniestralidad laboral

2 NORMATIVA BÁSICA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- 2.1 Introducción
- 2.2 Directivas europeas 2.3. Ley 31/1995 y 54/2003
- 2.3 Otras normas
- 2.4 Derechos y deberes básicos en Prevención de Riesgos Laborales

3 LOS RIESGOS RELACIONADOS CON LOS ESPACIOS Y EQUIPOS DE TRABAJO

- 3.1 Las condiciones en los lugares de trabajo
- 3.2 Las condiciones de los equipos de trabajo
- 3.3 Las condiciones de las herramientas
- 3.4 La manipulación manual de cargas
- 3.5 El transporte de cargas
- 3.6 Las condiciones de almacenamiento
- 3.7 El riesgo de incendio
- 3.8 El riesgo eléctrico

4 LOS CONTAMINANTES AMBIENTALES PRESENTES EN EL TRABAJO

- 4.1 Introducción
- 4.2 Contaminantes químicos
- 4.3 Contaminantes físicos
- 4.4 Contaminantes biológicos
- 4.5 Métodos generales de protección contra los factores ambientales del trabajo

5 LOS RIESGOS RELACIONADOS CON LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

- 5.1 Introducción
- 5.2 La carga de trabajo
- 5.3 Los riesgos derivados de factores psicológicos y sociales

6 LAS TÉCNICAS DE CONTROL Y PROTECCIÓN DE LOS RIESGOS

- 6.1 Introducción
- 6.2 Las técnicas científicas de prevención de riesgos
- 6.3 Sistemas elementales de control y protección de riesgos
- 6.4 El control de la salud del trabajador

7 LOS PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN

- 7.1 Introducción
- 7.2 Plan de emergencia
- 7.3 Equipos de emergencia
- 7.4 Fases del plan de emergencia
- 7.5 Plan de autoprotección

8 LA GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA

- 8.1 Introducción
- 8.2 El sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales
- 8.3 Instrumentos utilizados en la gestión de la prevención en la empresa

- 8.4 Modalidades para organizar la prevención en la empresa
- 8.5 Consulta y participación de los trabajadores en materia preventiva
- 8.6 Organismos relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo

9 LOS PRIMEROS AUXILIOS EN LA EMPRESA

- 9.1 Introducción
- 9.2 ¿En qué consisten los primeros auxilios?
- 9.3 Actuaciones a realizar ante un accidentado
- 9.4 Formación y medios adecuados para realizar acciones de socorrismo laboral
- 9.5 Las técnicas de reanimación en caso de emergencias médicas

12. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN OFICINAS (20 HORAS)

◆ **Objetivos**

- ◆ Adquirir la capacidad de prever los riesgos en el trabajo y determinar acciones preventivas y/o de protección a la salud, minimizando de esta forma los factores de riesgo.
- ◆ Conocer los principios generales para la protección de la seguridad y de la salud, la eliminación o disminución de los riesgos derivados del trabajo, la información, la consulta, la participación equilibrada y la formación en materia preventiva.
- ◆ Conocer en un sentido amplio y práctico la prevención de riesgos laborales en trabajos realizados en oficinas y despachos o con pantallas PVDs.
- ◆ Profundizar en los riesgos generales y específicos relacionados con los lugares de trabajo, equipos de trabajo, escaleras manuales, carga manual, riesgo eléctrico, trabajo con PVDs, riesgos psicosociales, carga mental, etc.
- ◆ Indicar al trabajador o trabajadora las medidas de prevención concretas que debe llevar a cabo para evitar o minimizar los riesgos laborales.
- ◆ Formar en otras competencias que permitan afrontar situaciones de emergencia o de incendio.
- ◆ Incidir en las nociones básicas de primeros auxilios.

◆ **Contenidos**

MÓDULO 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES NIVEL BÁSICO

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

- 1.1 El trabajo y la salud
- 1.2 La Prevención de Riesgos Laborales
- 1.3 Técnicas preventivas
- 1.4 Normativa existente en materia de Prevención de Riesgos Laborales
- 1.5 Principios de la acción preventiva
- 1.6 La evaluación de riesgos
- 1.7 Rango a respetar en la toma de medidas preventivas
- 1.8 Riesgo laboral grave e inminente
- 1.9 Medidas de protección colectiva y equipos de protección individual
- 1.10 Señalización de seguridad
- 1.11 Derechos y obligaciones del empresario en materia de Prevención de Riesgos Laborales
- 1.12 Derechos y obligaciones de los trabajadores en materia de Prevención de Riesgos Laborales
- 1.13 Responsabilidad y sanciones en materia de Prevención de Riesgos Laborales
- 1.14 Control de la salud de los trabajadores

2 Riesgos generales y medidas para su prevención

- 2.1 Espacios y lugares de trabajo
- 2.2 Almacenamiento y transporte
- 2.3 Manipulación manual de cargas
- 2.4 Electricidad
- 2.5 Herramientas manuales
- 2.6 Máquinas y equipos de trabajo
- 2.7 Contaminantes químicos
- 2.8 Contaminantes físicos: ruido, vibraciones y temperatura
- 2.9 Carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral

3 Organización de la prevención en la empresa

- 3.1 Diferentes modalidades de organización preventiva
- 3.2 Órganos de participación
- 3.3 Órganos públicos relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo
- 3.4 Documentación de prevención
- 3.5 Actuación en caso de incendios: clases de fuego y medidas para la prevención de incendios
- 3.6 Actuación en caso de evacuación
- 3.7 Actuación en caso de accidentes: Primeros Auxilios

MÓDULO 2. PRL EN OFICINAS

- 1 Lugares de Trabajo**
 - 1.1 Conceptos básicos
 - 1.2 Medidas preventivas
 - 1.3 Condiciones de los lugares de trabajo
 - 1.4 Señalización
 - 1.5 Lugares de trabajo en oficinas
- 2 Equipos de Trabajo**
 - 2.1 Equipos de trabajo
 - 2.2 Normas de prevención básicas
 - 2.3 Herramientas manuales
 - 2.4 Máquinas
 - 2.5 Equipos de trabajo en oficinas
- 3 Orden y Limpieza**
 - 3.1 Introducción
 - 3.2 Riesgos principales derivados de la falta de orden y limpieza
 - 3.3 Medidas de prevención y protección
 - 3.4 Orden y limpieza en la oficina
- 4 Manipulación Manual de Cargas**
 - 4.1 Conceptos básicos
 - 4.2 Medidas preventivas
 - 4.3 Método de manipulación manual de cargas (INSHT)
 - 4.4 Criterios de referencia
- 5 Escaleras Manuales**
 - 5.1 Conceptos básicos
 - 5.2 Medidas de prevención
- 6 Riesgo Eléctrico**
 - 6.1 Conceptos básicos
 - 6.2 Normas básicas de seguridad frente al riesgo eléctrico
 - 6.3 Riesgo eléctrico en la oficina
- 7 Trabajo en Oficinas: PVDs**
 - 7.1 Conceptos básicos
 - 7.2 Criterios de referencia
 - 7.3 Riesgos frecuentes derivados del uso de PVD's
 - 7.4 Medidas preventivas
 - 7.5 Higiene postural
 - 7.6 Almacenamiento en oficinas
- 8 Riesgos Psicosociales**
 - 8.1 Conceptos básicos
 - 8.2 Factores que influyen en la aparición de los riesgos psicosociales
 - 8.3 Medidas preventivas generales
 - 8.4 Patologías derivadas de los factores psicosociales
- 9 Carga Mental**
 - 9.1 Conceptos básicos
 - 9.2 Medidas preventivas
- 10 Emergencias y Evacuación**
 - 10.1 Introducción

- 10.2 Plan de emergencia y evacuación
- 10.3 Protocolos de actuación ante situaciones de emergencias
- 10.4 Medidas de evacuación en la oficina

11 Extinción de Incendios

- 11.1 El fuego
- 11.2 Clases de fuego
- 11.3 Medidas básicas de prevención de incendios
- 11.4 Sistemas de extinción de incendios

12 Primeros Auxilios

- 12.1 Conducta PAS
- 12.2 Reanimación cardiopulmonar (RCP)
- 12.3 Actuación según el tipo de situación

13. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL COMERCIO (56 HORAS)

◆ **Objetivos**

- ◆ Adquirir la capacidad de prever los riesgos en el trabajo y determinar acciones preventivas y/o de protección a la salud, minimizando de esta forma los factores de riesgo.
- ◆ Conocer los principios generales para la protección de la seguridad y de la salud, la eliminación o disminución de los riesgos derivados del trabajo, la información, la consulta, la participación equilibrada y la formación en materia preventiva.
- ◆ Conocer en un sentido amplio y práctico la prevención de riesgos laborales en el sector comercio.
- ◆ Profundizar en los riesgos generales y específicos relacionados con los lugares de trabajo, equipos de trabajo, almacenamiento y transporte de cargas, higiene postural, carga manual, riesgo eléctrico, ambiente térmico, productos químicos, riesgos psicosociales, etc.
- ◆ Indicar al trabajador o trabajadora las medidas de prevención concretas que debe llevar a cabo para evitar o minimizar los riesgos laborales.
- ◆ Repasar los principales riesgos y medidas preventivas tanto en los trabajos de comercio en general, como específicamente los de alimentación: cajera, dependiente, trabajos de pastelería, panadería, carnicería, etc.
- ◆ Recordar las normas básicas de manipulación de alimentos.
- ◆ Formar en otras competencias que permitan afrontar situaciones de emergencia o de incendio. Conocer las nociones básicas de primeros auxilios.

◆ **Contenidos**

MÓDULO 1: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES NIVEL BÁSICO

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

- 1.1 El trabajo y la salud
- 1.2 La Prevención de Riesgos Laborales
- 1.3 Técnicas preventivas
- 1.4 Normativa existente en materia de Prevención de Riesgos Laborales
- 1.5 Principios de la acción preventiva
- 1.6 La evaluación de riesgos
- 1.7 Rango a respetar en la toma de medidas preventivas
- 1.8 Riesgo laboral grave e inminente
- 1.9 Medidas de protección colectiva y equipos de protección individual
- 1.10 Señalización de seguridad
- 1.11 Derechos y obligaciones del empresario en materia de Prevención de Riesgos Laborales
- 1.12 Derechos y obligaciones de los trabajadores en materia de Prevención de Riesgos Laborales
- 1.13 Responsabilidad y sanciones en materia de Prevención de Riesgos Laborales
- 1.14 Control de la salud de los trabajadores

2 Riesgos generales y medidas para su prevención

- 2.1 Espacios y lugares de trabajo
- 2.2 Almacenamiento y transporte
- 2.3 Manipulación manual de cargas
- 2.4 Electricidad
- 2.5 Herramientas manuales
- 2.6 Máquinas y equipos de trabajo
- 2.7 Contaminantes químicos
- 2.8 Contaminantes físicos: ruido, vibraciones y temperatura
- 2.9 Carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral

3 Organización de la prevención en la empresa

- 3.1 Diferentes modalidades de organización preventiva
- 3.2 Órganos de participación

- 3.3 Órganos públicos relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo
- 3.4 Documentación de prevención

4 Normas básicas en caso de actuación en emergencias y evacuación

- 4.1 Actuación en caso de incendios: clases de fuego y medidas para la prevención de incendios
- 4.2 Actuación en caso de evacuación
- 4.3 Actuación en caso de accidentes: Primeros Auxilios

MÓDULO 2: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL COMERCIO

1 Introducción

- 1.1 Introducción a la prevención de riesgos laborales en el sector comercio

2 Lugares de Trabajo

- 2.1 Conceptos básicos
- 2.2 Medidas preventivas
- 2.3 Condiciones de los lugares de trabajo
- 2.4 Señalización
- 2.5 Lugares de trabajo en comercio

3 Equipos de Trabajo

- 3.1 Equipos de trabajo
- 3.2 Normas de prevención básicas
- 3.3 Herramientas manuales
- 3.4 Máquinas
- 3.5 Equipos de trabajo en comercio

4 Orden y Limpieza

- 4.1 Introducción
- 4.2 Riesgos principales derivados de la falta de orden y limpieza
- 4.3 Medidas de prevención y protección
- 4.4 Orden y limpieza en comercio

5 Manipulación Manual de Cargas

- 5.1 Conceptos básicos
- 5.2 Medidas preventivas
- 5.3 Método de manipulación manual de cargas (INSHT)
- 5.4 Criterios de referencia

6 Higiene Postural

- 6.1 Higiene postural
- 6.2 Posturas de trabajo
- 6.3 Movimientos repetitivos
- 6.4 Movimientos repetitivos en comercio

7 Escaleras Manuales

- 7.1 Conceptos básicos
- 7.2 Medidas de prevención

8 Riesgo Eléctrico

- 8.1 Conceptos básicos
- 8.2 Normas básicas de seguridad frente al riesgo eléctrico
- 8.3 Riesgo eléctrico en comercio

9 Ambiente Térmico

- 9.1 Introducción

- 9.2 Exposición al calor
- 9.3 Exposición al frío
- 9.4 Confort térmico
- 9.5 Medidas preventivas
- 9.6 Trabajos en cámaras frigoríficas

10 Manipulación y Almacenamiento de Productos Químicos

- 10.1 Definición y características
- 10.2 Clasificación e identificación de sustancias químicas peligrosas
- 10.3 Almacenamiento de sustancias químicas
- 10.4 Manipulación de productos químicos
- 10.5 Nuevo reglamento CLP sobre clasificación, etiquetado y envasado de productos químicos
- 10.6 Productos químicos en comercio

11 Manipulación de Alimentos

- 11.1 Introducción
- 11.2 Definiciones
- 11.3 Riesgos principales derivados de la manipulación de alimentos
- 11.4 Causas más frecuentes de la Intoxicación alimentaria
- 11.5 Errores y factores de riesgo que pueden provocar la contaminación cruzada
- 11.6 Medidas de prevención en la manipulación de alimentos
- 11.7 Normas respecto a instalaciones, maquinaria y utensilios
- 11.8 Normas respecto al personal: higiene, hábitos y salud
- 11.9 Resumen final

12 Riesgos Psicosociales

- 12.1 Conceptos básicos
- 12.2 Factores que influyen en la aparición de los riesgos psicosociales
- 12.3 Medidas preventivas generales
- 12.4 Patologías derivadas de los factores psicosociales

13 Emergencias y Evacuación

- 13.1 Introducción
- 13.2 Plan de emergencia y evacuación
- 13.3 Protocolos de actuación ante situaciones de emergencias
- 13.4 Emergencias y evacuación en comercio

14 Extinción de Incendios

- 14.1 El fuego
- 14.2 Clases de fuego
- 14.3 Medidas básicas de prevención de incendios
- 14.4 Sistemas de extinción de incendios

15 Primeros Auxilios

- 15.1 Conducta PAS
- 15.2 Reanimación cardiopulmonar (RCP)
- 15.3 Actuación según el tipo de situación

16 Seguridad vial

- 16.1 Seguridad vial para conductores

14. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA HOSTELERÍA (56 HORAS)

➤ **Objetivos**

- ◆ Adquirir la capacidad de prever los riesgos en el trabajo y determinar acciones preventivas y/o de protección a la salud, minimizando de esta forma los factores de riesgo.
- ◆ Conocer los principios generales para la protección de la seguridad y de la salud, la eliminación o disminución de los riesgos derivados del trabajo, la información, la consulta, la participación equilibrada y la formación en materia preventiva.
- ◆ Conocer en un sentido amplio y práctico la prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería.
- ◆ Profundizar en los riesgos generales y específicos relacionados con los lugares de trabajo, equipos de trabajo de hostelería, carga manual, riesgo eléctrico, ambiente térmico, productos químicos, riesgos psicosociales, etc.
- ◆ Indicar al trabajador o trabajadora las medidas de prevención concretas que debe llevar a cabo para evitar o minimizar los riesgos laborales.
- ◆ Conocer las buenas prácticas en el uso de maquinaria de hostelería.
- ◆ Incidir en las normas básicas de manipulación de alimentos.
- ◆ Formar en otras competencias que permitan afrontar situaciones de emergencia o de incendio.
- ◆ Asimilar las nociones básicas de primeros auxilios.

➤ **Contenido**

MÓDULO PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES NIVEL BÁSICO

- 1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo**
 - 1.1 El trabajo y la salud
 - 1.2 La Prevención de Riesgos Laborales
 - 1.3 Técnicas preventivas
 - 1.4 Normativa existente en materia de Prevención de Riesgos Laborales
 - 1.5 Principios de la acción preventiva
 - 1.6 La evaluación de riesgos
 - 1.7 Rango a respetar en la toma de medidas preventivas
 - 1.8 Riesgo laboral grave e inminente
 - 1.9 Medidas de protección colectiva y equipos de protección individual
 - 1.10 Señalización de seguridad
 - 1.11 Derechos y obligaciones del empresario en materia de Prevención de Riesgos Laborales
 - 1.12 Derechos y obligaciones de los trabajadores en materia de Prevención de Riesgos Laborales
 - 1.13 Responsabilidad y sanciones en materia de Prevención de Riesgos Laborales
 - 1.14 Control de la salud de los trabajadores
- 2 Riesgos generales y medidas para su prevención**
 - 2.1 Espacios y lugares de trabajo
 - 2.2 Almacenamiento y transporte
 - 2.3 Manipulación manual de cargas
 - 2.4 Electricidad
 - 2.5 Herramientas manuales
 - 2.6 Máquinas y equipos de trabajo
 - 2.7 Contaminantes químicos
 - 2.8 Contaminantes físicos: ruido, vibraciones y temperatura
 - 2.9 Carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral
- 3 Organización de la prevención en la empresa**
 - 3.1 Diferentes modalidades de organización preventiva
 - 3.2 Órganos de participación
 - 3.3 Órganos públicos relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo
 - 3.4 Documentación de prevención
- 4 Normas básicas en caso de actuación en emergencias y evacuación**
 - 4.1 Actuación en caso de incendios: clases de fuego y medidas para la prevención de incendios

- 4.2 Actuación en caso de evacuación
- 4.3 Actuación en caso de accidentes: Primeros Auxilios

MÓDULO PRL EN LA HOSTELERÍA

1 Introducción

- 1.1 Prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería

2 Lugares de Trabajo

- 2.1 Conceptos básicos
- 2.2 Medidas preventivas
- 2.3 Condiciones de los lugares de trabajo
- 2.4 Señalización
- 2.5 Lugares de trabajo en hostelería

3 Equipos de Trabajo

- 3.1 Equipos de trabajo
- 3.2 Normas de prevención básicas
- 3.3 Herramientas manuales
- 3.4 Máquinas
- 3.5 Equipos de trabajo en hostelería

4 Orden Y Limpieza

- 4.1 Introducción
- 4.2 Riesgos principales derivados de la falta de orden y limpieza
- 4.3 Medidas de prevención y protección
- 4.4 Orden y limpieza en hostelería

5 Manipulación Manual de Cargas

- 5.1 Conceptos básicos
- 5.2 Medidas preventivas
- 5.3 Método de manipulación manual de cargas (INSHT)
- 5.4 Criterios de referencia
- 5.5 Manipulación manual de cargas en hostelería

6 Higiene Postural

- 6.1 Higiene postural
- 6.2 Posturas de trabajo
- 6.3 Movimientos repetitivos
- 6.4 Movimientos repetitivos en hostelería

7 Escaleras Manuales

- 7.1 Conceptos básicos
- 7.2 Medidas de prevención

8 Riesgo Eléctrico

- 8.1 Conceptos básicos
- 8.2 Normas básicas de seguridad frente al riesgo eléctrico
- 8.3 Riesgo eléctrico en hostelería

9 Ambiente Térmico

- 9.1 Introducción
- 9.2 Exposición al calor
- 9.3 Exposición al frío
- 9.4 Confort térmico
- 9.5 Medidas preventivas

9.6 Ambiente térmico en hostelería

10 Manipulación y Almacenamiento de Productos Químicos

- 10.1 Definición y características
- 10.2 Clasificación e identificación de sustancias químicas peligrosas
- 10.3 Almacenamiento de sustancias químicas
- 10.4 Manipulación de productos químicos
- 10.5 Productos químicos en hostelería

11 Manipulación de Alimentos

- 11.1 Introducción
- 11.2 Definiciones
- 11.3 Riusas más frecuentes de la Intoxicación alimentaria
- 11.4 Errores y factores de riesgo que pueden provocar la contaminación cruzada
- 11.5 Medidas de prevención en la manipulación de alimentos
- 11.6 Normas respecto a instalaciones, maquinaria y utensilios
- 11.7 Normas respecto al personal: higiene, hábitos y salud
- 11.8 Resumen final

12 Riesgos Psicosociales

- 12.1 Conceptos básicos
- 12.2 Factores que influyen en la aparición de los riesgos psicosociales
- 12.3 Medidas preventivas generales
- 12.4 Patologías derivadas de los factores psicosociales
- 12.5 Riesgos psicosociales en hostelería

13 Emergencias y Evacuación

- 13.1 Introducción
- 13.2 Plan de emergencia y evacuación
- 13.3 Protocolos de actuación ante situaciones de emergencias
- 13.4 Emergencias y evacuación en hostelería

14 Extinción de Incendios

- 14.1 El fuego
- 14.2 Clases de fuego
- 14.3 Medidas básicas de prevención de incendios
- 14.4 Sistemas de extinción de incendios
- 14.5 Extinción de incendios en hostelería

15 Primeros Auxilios

- 15.1 Conducta PAS
- 15.2 Reanimación cardiopulmonar (RCP)
- 15.3 Actuación según el tipo de situación

16 Seguridad Vial

- 16.1 Seguridad vial para conductores
- 16.2 Seguridad vial para peatones

15. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LABORES DE LIMPIEZA (56 HORAS)

➤ **Objetivos**

- ◆ Adquirir la capacidad de prever los riesgos en el trabajo y determinar acciones preventivas y/o de protección a la salud, minimizando de esta forma los factores de riesgo.
- ◆ Conocer los principios generales para la protección de la seguridad y de la salud, la eliminación o disminución de los riesgos derivados del trabajo, la información, la consulta, la participación equilibrada y la formación en materia preventiva.
- ◆ Conocer en un sentido amplio y práctico la prevención de riesgos laborales en el sector de la limpieza de edificios y locales.
- ◆ Profundizar en los riesgos generales y específicos relacionados con la actividad profesional del sector limpieza.
- ◆ Indicar al trabajador o trabajadora las medidas de prevención concretas que debe llevar a cabo para evitar o minimizar los posibles riesgos laborales.
- ◆ Incidir en los riesgos específicos de los trabajos de limpieza y sus medidas preventivas: en altura, en espacios confinados y en la vía pública.
- ◆ Formar en otras competencias que permitan afrontar situaciones de emergencia o de incendio.
- ◆ Conocer las nociones básicas de primeros auxilios.

➤ **Contenido**

MODULO 1: INTRODUCCIÓN A LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

- 1.1 El trabajo y la salud.
- 1.2 La Prevención de Riesgos Laborales.
- 1.3 Técnicas preventivas.
- 1.4 Normativa existente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- 1.5 Principios de la acción preventiva.
- 1.6 La evaluación de riesgos.
- 1.7 Rango a respetar en la toma de medidas preventivas.
- 1.8 Riesgo laboral grave e inminente.
- 1.9 Medidas de protección colectiva y equipos de protección individual.
- 1.10 Señalización de seguridad.
- 1.11 Derechos y obligaciones del empresario en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- 1.12 Derechos y obligaciones de los trabajadores en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- 1.13 Responsabilidad y sanciones en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- 1.14 Control de la salud de los trabajadores.

2 Riesgos generales y medidas para su prevención

- 2.1 Espacios y lugares de trabajo.
- 2.2 Almacenamiento y transporte.
- 2.3 Manipulación manual de cargas.
- 2.4 Electricidad.
- 2.5 Herramientas manuales.
- 2.6 Máquinas y equipos de trabajo.
- 2.7 Contaminantes químicos.
- 2.8 Contaminantes físicos: ruido, vibraciones y temperatura.
- 2.9 Carga de trabajo, fatiga e insatisfacción laboral.

3 Organización de la prevención en la empresa

- 3.1 Diferentes modalidades de organización preventiva.
- 3.2 Órganos de participación.
- 3.3 Órganos públicos relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo.
- 3.4 Documentación de prevención.

4 Normas básicas en caso de actuación en emergencias y evacuación

- 4.1 Actuación en caso de incendios: clases de fuego y medidas para la prevención de incendios.
- 4.2 Actuación en caso de evacuación.

4.3 Actuación en caso de accidentes: Primeros Auxilios.

MODULO 2: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LIMPIEZA

1 Lugares de Trabajo

- 1.1 Conceptos básicos.
- 1.2 Medidas preventivas.
- 1.3 Condiciones de los lugares de trabajo.
- 1.4 Señalización.
- 1.5 Lugares de trabajo en sector limpieza.

2 Equipos de Trabajo

- 2.1 Equipos de trabajo.
- 2.2 Normas de prevención básicas.
- 2.3 Herramientas manuales.
- 2.4 Máquinas.
- 2.5 Equipos de trabajo en el sector limpieza.

3 Orden y Limpieza

- 3.1 Introducción.
- 3.2 Riesgos principales derivados de la falta de orden y limpieza.
- 3.3 Medidas de prevención y protección.
- 3.4 Orden y limpieza en el sector limpieza.

4 Manipulación Manual de Cargas

- 4.1 Conceptos básicos.
- 4.2 Medidas preventivas.
- 4.3 Método de manipulación manual de cargas (INSHT).
- 4.4 Criterios de referencia.
- 4.5 Manipulación manual de cargas en limpieza.

5 Higiene Postural

- 5.1 Higiene postural.
- 5.2 Posturas de trabajo.
- 5.3 Movimientos repetitivos.
- 5.4 Posturas forzadas en limpieza.

6 Trabajos de Limpieza

- 6.1 En altura
- 6.2 Escaleras manuales
- 6.3 Conceptos básicos.
- 6.4 Medidas de prevención.
- 6.5 Plataformas elevadoras.
- 6.6 Góndolas.
- 6.7 Trabajos en altura en sector limpieza.
- 6.8 En espacios confinados.
- 6.9 Espacios confinados.
- 6.10 Limpieza de espacios confinados.
- 6.11 Limpieza viaria.

7 Riesgo Eléctrico

- 7.1 Conceptos básicos.
- 7.2 Normas básicas de seguridad frente al riesgo eléctrico.
- 7.3 Riesgo eléctrico en limpieza.

8 Riesgo Biológico

- 8.1 Definición y clasificación de agentes biológicos.
- 8.2 Trabajadores especialmente expuestos a riesgos biológicos.
- 8.3 Medidas preventivas frente al riesgo biológico.
- 8.4 Protocolos de actuación en accidentes con riesgo biológico.
- 8.5 Riesgo biológico en trabajos de limpieza.

9 Manipulación y Almacenamiento de Productos Químicos

- 9.1 Definición y características.
- 9.2 Clasificación e identificación de sustancias químicas peligrosas.
- 9.3 Almacenamiento de sustancias químicas.
- 9.4 Manipulación de productos químicos.
- 9.5 Nuevo reglamento CLP sobre clasificación, etiquetado y envasado de productos químicos.
- 9.6 Productos químicos en el sector limpieza.

10 Riesgos Psicosociales

- 10.1 Conceptos básicos.
- 10.2 Factores que influyen en la aparición de los riesgos psicosociales.
- 10.3 Medidas preventivas generales.
- 10.4 Patologías derivadas de los factores psicosociales.

11 Emergencia y Evacuación

- 11.1 Introducción.
- 11.2 Plan de emergencia y evacuación.
- 11.3 Protocolos de actuación ante situaciones de emergencias.
- 11.4 Emergencias y evacuación en limpieza.

12 Extinción de Incendios

- 12.1 El fuego.
- 12.2 Clases de fuego.
- 12.3 Medidas básicas de prevención de incendios.
- 12.4 Sistemas de extinción de incendios.

13 Primeros Auxiliares

- 13.1 Conducta PAS.
- 13.2 Reanimación cardiopulmonar (RCP).
- 13.3 Actuación según el tipo de situación.

14 Seguridad Vial

- 14.1 Seguridad vial para conductores.
- 14.2 Seguridad vial para peatones.

16. PRIMEROS AUXILIOS Y PREVENCIÓN DE INCENDIOS (56 HORAS)

➤ **Objetivos**

- ◆ Capacitar a los alumnos para la aplicación correcta de primeros auxilios y RCP tanto en niños como en adultos.
- ◆ Dotar a los participantes de los conocimientos, actitudes y habilidades necesarias para actuar en situaciones de emergencia.
- ◆ Formar a los trabajadores en la técnica de primeros auxilios y reanimación cardiopulmonar, independientemente de la edad de los enfermos.
- ◆ Instruir a los trabajadores en cómo actuar correctamente ante la necesidad de efectuar reanimaciones cardiopulmonares.
- ◆ Conocer el fuego y sus efectos.
- ◆ Conocer las técnicas de protección frente a incendios así como los principales métodos de evaluación de riesgos.
- ◆ Cómo se organiza una empresa para responder a un posible incendio. Actuar de manera eficaz si nos encontramos ante un incendio.
- ◆ Aprender técnicas básicas de primeros auxilios.

➤ **Contenido**

MÓDULO 1: PRIMEROS AUXILIOS

- 1 **LOS PRIMEROS AUXILIOS. EL BOTIQUÍN**
 - 1.1 Deber de atender
 - 1.2 PAS
 - 1.3 Principios generales en primeros auxilios
 - 1.4 El botiquín

- 2 **RCP BÁSICA Y MANIOBRA DE HEIMLICH**
 - 2.1 La parada cardio-respiratoria
 - 2.2 RCP en niños
 - 2.3 La maniobra de Heimlich
 - 2.4 Obstrucción de las vías aéreas

- 3 **PRIMEROS AUXILIOS EN DIFERENTES SITUACIONES**
 - 3.1 Ahogamiento
 - 3.2 Heridas y hemorragias
 - 3.3 Quemaduras
 - 3.4 Intoxicaciones
 - 3.5 Traumatismos
 - 3.6 Mordeduras y picaduras

- 4 **SIGNOS DE ALARMA**
 - 4.1 Las reacciones alérgicas
 - 4.2 Golpe de calor
 - 4.3 Síncope
 - 4.4 Lipotimias
 - 4.5 Convulsiones
 - 4.6 Hipoglucemia

MÓDULO 2: PREVENCIÓN DE INCENDIOS

- 1 **FUEGO: COMO SE ORIGINA Y COMO SE EXTIENDE**
 - 1.1 Conceptos básicos
 - 1.2 Extinción del fuego

- 2 **CLASES DE FUEGO**
 - 2.1 Clases de fuego

- 3 REACCIÓN DE LOS MATERIALES ANTE EL FUEGO**
 - 3.1 Reacción de los materiales
 - 3.2 Seguridad contra incendios en los materiales de construcción
 - 3.3 La ignifugación. Decoración y revestimiento
 - 3.4 Elementos estructurales
 - 3.5 Clasificación de los elementos estructurales
 - 3.6 Estabilidad ante el fuego de los elementos estructurales
 - 3.7 Resistencia al fuego de los elementos constructivos

- 4 INCENDIO Y RIESGOS ASOCIADOS AL FUEGO**
 - 4.1 Introducción
 - 4.2 Gases y humos
 - 4.3 Calor y quemaduras
 - 4.4 Situaciones de emergencia: pánico y otras reacciones
 - 4.5 Derrumbe de las estructuras

- 5 PROTECCIÓN FRENTE A INCENDIOS**
 - 5.1 Protección pasiva
 - 5.2 Sectorización o compartimentación del inmueble
 - 5.3 Condiciones de evacuación
 - 5.4 Protección activa
 - 5.5 Sistemas de detección y alarma
 - 5.6 Sistemas de extinción
 - 5.7 Señalización e iluminación
 - 5.8 Accesibilidad y entorno de los edificios
 - 5.9 Accesibilidad
 - 5.10 Entorno de los edificios

- 6 EVALUACIÓN DEL RIESGO DE INCENDIO**
 - 6.1 Introducción
 - 6.2 Métodos de evaluación del riesgo de incendio

- 7 EL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN**
 - 7.1 El plan de autoprotección
 - 7.2 Evacuación
 - 7.3 Requisitos de los edificios para la evacuación de las personas
 - 7.4 Señalización
 - 7.5 Actuación en caso de incendio

- 8 PRIMEROS AUXILIOS**
 - 8.1 Introducción a los primeros auxilios
 - 8.2 Patologías relacionadas con un incendio
 - 8.3 Inmovilización y transporte de heridos

17. SEGURIDAD VIAL EN EL TRABAJO (56 HORAS)

➤ **Objetivos**

- ◆ Manejar diferentes conceptos relativos a la seguridad vial y la conducción.
- ◆ Definir los tipos de accidentes de circulación relacionados con el mundo laboral: accidentes in Itinere y accidentes en misión. Conocer los factores de riesgos que afectan a cada una de estas categorías, como son los factores relativos al vehículo, a la vía y al conductor.
- ◆ Adoptar las medidas preventivas necesarias para cada uno de estos tipos de riesgos.
- ◆ Mantener una postura adecuada conduciendo para que las medidas de seguridad pasiva del vehículo resulten efectivas.
- ◆ Comprender el funcionamiento de los elementos de seguridad activa y pasiva en el vehículo. Y aplicar el mantenimiento adecuado a cada uno de estos elementos para que la conducción sea segura.
- ◆ Desarrollar una conducción defensiva sobre todo en ciudad y adaptada a los diferentes fenómenos meteorológicos.
- ◆ Aplicar técnicas de conducción para contrarrestar la falta de visibilidad y la pérdida de adherencia.
- ◆ Describir los riesgos de conducción más comunes relativos a puestos de trabajo específicos como son los de conductor de vehículos agrícolas, transporte de mercancías, conductor autobús, trabajador motorista, conductores de excavadoras o peatones que se desplazan en su jornada laboral.

➤ **Contenidos**

MÓDULO 1: SEGURIDAD VIAL

1 INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción

1.1.1 Los costes de los accidentes de conducción

1.2 Accidentes Laborales

1.2.1 Accidente “In Itinere”

1.2.2 Accidente en misión

1.3 Reaccionar ante emergencias

1.3.1 Conceptos

1.3.2 Sujetos que intervienen en la circulación

1.3.3 Tipos de vías

1.3.4 Tipos de vehículos

1.3.5 Datos técnicos de los vehículos

1.3.6 Zonas de la vía

1.3.7 Intersección vial

1.3.8 Maniobras del vehículo

2 FACTORES DE RIESGO

2.1 Factores de riesgo

2.2 Factor vehículo

2.2.1 La distancia de seguridad

2.2.2 La velocidad y el vehículo

2.3 Factor vía

2.3.1 Vías más peligrosas

2.3.2 Vías menos peligrosas

2.3.3 El tiempo y el estado de la vía

2.3.4 Las condiciones del tráfico

2.3.5 Reducir los accidentes disminuyendo el riesgo del factor vía

2.4 Conductor

2.4.1 Exceso de velocidad

2.4.2 La posición de conducción

2.4.3 La conducción defensiva

2.4.4 Fatiga y sueño

- 2.4.5 Estrés
- 2.4.6 Alcohol
- 2.4.7 Drogas y otras sustancias
- 2.4.8 Falta de atención y distracciones

3 EL VEHÍCULO. SEGURIDAD ACTIVA Y PASIVA

- 3.1 La seguridad activa
 - 3.1.1 La dirección
 - 3.1.2 Los frenos
 - 3.1.3 Los neumáticos
 - 3.1.4 La suspensión
 - 3.1.5 El sistema de alumbrado
 - 3.1.6 Parabrisas y limpiaparabrisas
- 3.2 La seguridad pasiva
 - 3.2.1 El chasis y la carrocería
 - 3.2.2 Otros elementos de seguridad importantes
- 3.3 Nuevos sistemas de ayuda al conductor (SAC)

4 LA CONDUCCIÓN EN CIUDAD

- 4.1 Introducción
- 4.2 Medidas en cruces, semáforos y rotondas
 - 4.2.1 Cruces
 - 4.2.2 Semáforos
 - 4.2.3 Rotondas
- 4.3 Medidas respecto a motos y bicis
- 4.4 Medidas ante los peatones
- 4.5 En carretera

5 CONDUCCIÓN DE DIFERENTES VEHÍCULOS

- 5.1 Introducción
- 5.2 Vehículos agrarios
- 5.3 Excavadoras
- 5.4 Transporte por carretera
 - 5.4.1 Retrovisores ángulo muerto
 - 5.4.2 Luces de conducción diurna
 - 5.4.3 Seguridad electrónica
 - 5.4.4 Inspección técnica de vehículos
 - 5.4.5 La carga
 - 5.4.6 Tiempos de conducción y el Tacógrafo
- 5.5 Mercancías peligrosas
- 5.6 Autobús y vehículos de viajeros
 - 5.6.1 Elementos y factores de riesgo
 - 5.6.2 Conductas y pautas para la prevención de accidentes
- 5.7 Motocicletas
- 5.8 Seguridad vial para peatones y ciclistas
 - 5.8.1 Peatones
 - 5.8.2 Ciclistas

6 MEDIDAS PREVENTIVAS ANTE FACTORES CLIMATOLÓGICOS

- 6.1 Introducción

- 6.1.1 Elementos que revisar o mantener en un vehículo
- 6.2 La conducción con mal tiempo
 - 6.2.1 Calor y sol
 - 6.2.2 Noche
 - 6.2.3 Viento
 - 6.2.4 Lluvia
 - 6.2.5 Niebla
 - 6.2.6 Nieve
 - 6.2.7 Hielo
- 6.3 Medidas frente a la reducción de la visibilidad: los ángulos muertos

MÓDULO 2: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES NIVEL BÁSICO

1 INTRODUCCIÓN A LOS RIESGOS EN EL TRABAJO

- 1.1 Introducción
- 1.2 El trabajo y la salud
- 1.3 Los daños derivados del trabajo
- 1.4 Los costes de la siniestralidad laboral

2 NORMATIVA BÁSICA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- 2.1 Introducción
- 2.2 Directivas europeas 2.3. Ley 31/1995 y 54/2003
- 2.3 Otras normas
- 2.4 Derechos y deberes básicos en Prevención de Riesgos Laborales

3 LOS RIESGOS RELACIONADOS CON LOS ESPACIOS Y EQUIPOS DE TRABAJO

- 3.1 Las condiciones en los lugares de trabajo
- 3.2 Las condiciones de los equipos de trabajo
- 3.3 Las condiciones de las herramientas
- 3.4 La manipulación manual de cargas
- 3.5 El transporte de cargas
- 3.6 Las condiciones de almacenamiento
- 3.7 El riesgo de incendio
- 3.8 El riesgo eléctrico

4 LOS CONTAMINANTES AMBIENTALES PRESENTES EN EL TRABAJO

- 4.1 Introducción
- 4.2 Contaminantes químicos
- 4.3 Contaminantes físicos
- 4.4 Contaminantes biológicos
- 4.5 Métodos generales de protección contra los factores ambientales del trabajo

5 LOS RIESGOS RELACIONADOS CON LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

- 5.1 Introducción
- 5.2 La carga de trabajo
- 5.3 Los riesgos derivados de factores psicológicos y sociales

6 LAS TÉCNICAS DE CONTROL Y PROTECCIÓN DE LOS RIESGOS

- 6.1 Introducción
- 6.2 Las técnicas científicas de prevención de riesgos
- 6.3 Sistemas elementales de control y protección de riesgos
- 6.4 El control de la salud del trabajador

7 LOS PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN

- 7.1 Introducción

- 7.2 Plan de emergencia
- 7.3 Equipos de emergencia
- 7.4 Fases del plan de emergencia
- 7.5 Plan de autoprotección

8 LA GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA

- 8.1 Introducción
- 8.2 El sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales
- 8.3 Instrumentos utilizados en la gestión de la prevención en la empresa
- 8.4 Modalidades para organizar la prevención en la empresa
- 8.5 Consulta y participación de los trabajadores en materia preventiva
- 8.6 Organismos relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo

9 LOS PRIMEROS AUXILIOS EN LA EMPRESA

- 9.1 Introducción
- 9.2 ¿En qué consisten los primeros auxilios?
- 9.3 Actuaciones a realizar ante un accidentado
- 9.4 Formación y medios adecuados para realizar acciones de socorrismo laboral
- 9.5 Las técnicas de reanimación en caso de emergencias médicas