

FORMACIÓN MÚLTIPLE ORIENTADA A LA AGRICULTURA

OBJETIVOS:

Módulo I. Conocer las características básicas de la carretilla elevadora, su funcionamiento, así como los cuidados de mantenimiento necesarios para obtener el mejor rendimiento posible. Adquirir los conocimientos necesarios de seguridad, manipulación de cargas y actuaciones ante emergencias.

Módulo II. Adquirir los conocimientos teóricos básicos para saber trabajar con seguridad y tomar conciencia de la importancia de incorporar hábitos seguros en su lugar de trabajo. Acreditar al alumno para que pueda ejercer las funciones de nivel básico en prevención y para que actúe como recurso preventivo dentro de su empresa.

Módulo III. Aprender a utilizar las técnicas de primeros auxilios de modo que pueda atender al accidentado de forma precisa y oportuna. Conocer los cuidados básicos de primeros auxilios ante cualquier necesidad que pueda surgir en situaciones de traslado, atención urgente o situaciones extremas. Estar capacitado para tratar adecuadamente al paciente y entender sus necesidades en situaciones de tensión.

Módulo IV. Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos, así como las causas de las intoxicaciones alimentarias. Saber cómo prevenir las intoxicaciones alimentarias. Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura. Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos. Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica.

DIRIGIDO A:

Todas las personas que gestionen o trabajen en el sector de la agricultura, al ser una formación completa que trata el uso de la carretilla elevadora, la prevención de riesgos laborales en agricultura y los primeros auxilios.

CONTENIDOS:

Módulo I: Operador de carretillas elevadoras

- La carretilla elevadora.
- Descripción de la carretilla elevadora. Montaje y funcionamiento. Alternativas a la manipulación de cargas.
- Manejo seguro de la carretilla.
- Reglas de seguridad para conductores de carretillas. Manipulación de cargas. Cómo evitar un vuelco. Condiciones del lugar de trabajo.
- Mantenimiento de la carretilla.
- Necesidad de mantenimiento. Lo que puede hacer el conductor. Obligaciones del departamento de mantenimiento.
- Normativa legal.
- Respecto a las máquinas. Respecto a los equipos. Respecto a los equipos de protección individual.

Módulo II: Prevención de riesgos laborales – Sector agricultura

- Introducción.
- Condiciones de seguridad en la agricultura.
- El transporte y sus riesgos.
- Maquinaria general y herramientas. Riesgos y Prevención.
- Contaminantes físicos en la agricultura.
- Contaminantes químicos y biológicos en la agricultura.
- Normativa aplicable.



Módulo III: Primeros auxilios

- Definición de primeros auxilios. Botiquín.
- Reanimación cardiopulmonar en adultos y niños.
- Maniobra de Heimlich.
- Actuación ante traumatismos.
- Actuación ante hemorragias.
- Actuación ante quemaduras.
- Actuación ante intoxicaciones.
- Actuación ante ahogamiento.
- Actuación ante síncope, lipotimia y golpe de calor.
- Actuaciones especiales de primeros auxilios.
- Vendajes.

Módulo IV: Manipulador de alimentos

- Introducción. Un poco de historia.
- Los alimentos. La higiene alimentaria.
- Contaminación de los alimentos: Microorganismos.
- Principales microorganismos patógenos que encontramos en los alimentos.
- Fuentes de contaminación de los alimentos.
- Principales causas de alteración de los alimentos.
- Factores que influyen en el crecimiento microbiano sobre los alimentos.
- Enfermedades de transmisión alimentaria.
- El manipulador como responsable de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.
- La limpieza y la desinfección. Desinsectación y desratización.
- Higiene de los locales y equipos. Conservación de los alimentos.
- Prácticas peligrosas. Responsabilidades.
- Etiquetado: Información al consumidor.
- Características específicas de los alimentos y motivos de su peligrosidad.
- El carnet de manipulador de alimentos.

FEBRERO 2018

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

HORARIO: 17:00 – 22:00

DURACION: 20 Horas

LUGAR DE REALIZACIÓN: ROPUMAR CONSULTORES

PRECIO: 250 € - Bonificable para trabajadores asalariados.

*Ropumar Consultores, se reserva el derecho posponer el curso en caso de no alcanzarse el número mínimo de alumnos para formar grupo. Si no se llegase a realizar la acción formativa todas las personas que hubiesen reservado la plaza o realizado la matrícula recibirán íntegramente el importe satisfecho.

*Para más información pueden llamar al 950938561 o ponerse en contacto a través de info@ropumarconsultores.es.

*El horario y el calendario podría variar en función de las necesidades de los alumnos.



950 938 561



C/ Campiña 6, planta 1, oficina 3
04700 El Ejido (Almería)



www.ropumarconsultores.es
info@ropumarconsultores.es