

RIESGOS LABORALES EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

OBJETIVOS:

- Elaborar sistemas de prevención de riesgos laborales dentro de la actividad laboral que desarrolla el nutricionista o dietista.

CONTENIDOS:

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE FUNCIONES ESPECÍFICAS EN LAS ACTIVIDADES DEL DIPLOMADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

I. RIESGOS BÁSICOS

1. Introducción a la prevención de los riesgos laborales
2. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales
3. Riesgos generales y su prevención
4. Los riesgos ligados a las condiciones de seguridad
5. Los riesgos ligados al medio ambiente de trabajo
6. La Carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
7. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual
8. Nociones básicas de actuación en emergencias y evacuación
9. Primeros auxilios.
10. El control de la salud de los trabajadores
11. Organización del trabajo preventivo
12. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo
13. Evaluación.

II. RIESGOS ESPECÍFICOS

Módulo 1. Riesgo en los lugares y espacios de trabajo.

Módulo 2. Riesgos de seguridad.

Módulo 3. Riesgos higiénicos – físicos – químicos – biológicos.

Módulo 5. Riesgos Psicosociales.

Módulo 8. Riesgos viales

Módulo 9. Riesgo y Prevención de las enfermedades Alimentarías ETAs

Módulo 11. Riesgos por manipulación de alimentos