



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en Industrias Alimentarias





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

La prevención de riesgos es una necesidad y una obligación en cualquier actividad industrial. Los agentes sociales del sector alimentario a nivel nacional pretenden promover acciones encaminadas a mejorar las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, así como a reducir los accidentes laborales o enfermedades profesionales. Así, con la formación aportada por este curso se pretende facilitar los instrumentos y asistencia técnica necesaria para la mejora de la actividad preventiva de dichos riesgos laborales en general y los enfocados a la industria alimentaria en particular.

Objetivos

Gracias a este curso podrás alcanzar los siguientes objetivos:

Aportar al alumnado los conocimientos básicos de salud laboral y prevención de riesgos existentes en el sector de la industria alimentaria, así como los posibles daños que de ellos se deriven.

Conocer todo lo relacionado con la prevención de riesgos laborales en torno a las industrias alimentarias.

Prevenir los riesgos que emanan los ambiente de trabajo.

Gestionar la prevención en la empresa.

A quién va dirigido

El presente curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas en formarse en torno a la prevención de riesgos laborales en general y a las personas que desempeñan su labor en el ámbito de las industrias alimentarias y en particular. A cualquiera que tenga interés en conocer o ampliar su formación en este sector.

Para qué te prepara

El presente curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas en formarse en torno a la prevención de riesgos laborales en general y a las personas que desempeñan su labor en el ámbito de las industrias alimentarias y en particular. A cualquiera que tenga interés en conocer o ampliar su formación en este sector. Este curso es válido para convalidar el Módulo de FOL (Formación y Orientación Laboral) de los Ciclos Formativos de FP (Formación Profesional).

Salidas laborales

Realiza este curso y podrás trabajar como Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Manipuladores de Alimentos, Restauración, Profesionales del sector alimentario, Hostelería, Cocina, etc.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO

1. Conceptos básicos: trabajo y salud.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO

1. Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional.
2. Enfermedad profesional.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, DERECHOS Y DEBERES

1. Normativa.
2. Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales.

MÓDULO 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

1. Introducción a los riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
2. Lugares de trabajo.
3. Riesgo eléctrico.
4. Equipos de trabajo y máquinas.
5. Las herramientas.
6. Incendios.
7. Seguridad en el manejo de productos químicos.
8. Señalización de seguridad.
9. Aparatos a presión.
10. Almacenaje, manipulación y mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

1. El medio ambiente físico en el trabajo.
2. Contaminantes químicos.
3. Contaminantes biológicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL

1. La carga física.
2. La carga mental.
3. La fatiga.
4. La insatisfacción laboral.

5. La organización del trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

1. La protección colectiva.
2. La protección individual. Equipos de Protección Individual (EPIs).

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVALUACIÓN

1. Actividades con Reglamentación Sectorial Específica.
2. Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica.
3. El plan de Autoprotección.
4. Medidas de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

1. La vigilancia de la salud.
2. Control biológico.
3. Detección precoz.

MÓDULO 3. DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANISMOS PÚBLICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. Organismos Públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO: RUTINAS BÁSICAS

1. El plan de prevención.
2. La evaluación de riesgos.
3. Planificación de riesgos o planificación actividad preventiva.
4. Vigilancia de la salud.
5. Información y formación.
6. Medidas de emergencia.
7. Memoria anual.
8. Auditorías.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN, RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO

1. Documentación: recogida, elaboración y archivo.
2. Modalidades de gestión de la prevención.

MÓDULO 4. PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRIMEROS AUXILIOS

1. Principios generales de primeros auxilios.
2. Asistencias.

3. Técnicas de reanimación. RCP básicas.
4. Estado de shock.
5. Heridas y hemorragias.
6. Quemaduras.
7. Electrocuci3n.
8. Fracturas y contusiones.
9. Intoxicaci3n.
10. Insolaci3n.
11. Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios.

M3DULO 5. RIESGOS ESPEC3FICOS. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DID3CTICA 1. RIESGOS ESPEC3FICOS. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1. Actividades y procesos fundamentales de la industria alimentaria.
2. Identificaci3n de los principales riesgos.
3. Riesgo de ca3da al mismo y a distinto nivel.
4. Riesgo de cortes con o sin herramientas.
5. Sobreesfuerzos.
6. Riesgos derivados de posturas forzadas y la carga f3sica de trabajo.
7. Riesgos derivados del uso de maquinaria.
8. Instalaci3n y entorno.
9. Funcionamiento y mantenimiento.
10. Riesgos biol3gicos. Manipulaci3n de materias de origen animal y vegetal.
11. Incendio y explosi3n.
12. Exposici3n a temperaturas extremas.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group