

# Curso Universitario en PRL, Seguridad y Salud en el Trabajo en Nutrición y Dietética



## Información sobre el programa formativo

- ✓ **Horas de formación:** 475
- ✓ **Créditos ECTS:** 19
- ✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 1 mes para realizar el curso universitario y un máximo de 6 meses.

La especialidad de Diplomados Nutrición y Dietética humana, es de reciente creación y pertenece al área de Ciencias Experimentales y de la Salud. Esta Diplomatura tiene como objetivo principal el estudio de las propiedades de los alimentos y su repercusión en el cuerpo humano. El trabajo de estos profesionales es complementario al del médico especialista en nutrición y al endocrino. La base de estos estudios está en la biología, la química y parte de la medicina, aunque también abarca otras disciplinas, como la sociología, el derecho y la economía.

Los diplomados en nutrición humana y dietética centran su trabajo en la búsqueda de la dieta ideal para cada tipo de persona. La aparición de estos estudios se debe principalmente a la creciente preocupación que hay en la sociedad por consumir alimentos que sean beneficiosos para el organismo. El interés por la dietética y la nutrición nace vinculado a la preocupación por conseguir una figura ideal, pero, actualmente, este interés se ha generalizado al tener una relación directa con la Salud.

El diplomado en nutrición y dietética ejerce su actividad profesional, principalmente, en el área de atención sanitaria y promoción de la salud. Su labor se centra en la investigación de la dieta alimentaria y la nutrición, como método preventivo y curativo de las enfermedades. También realiza funciones de educación e información para la salud.

**Inscribirme**



# Certificación: Universidad Europea Miguel de Cervantes



Los alumnos que realicen un **Máster, Experto Universitario o Curso universitario de especialización online Título Propio de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC)** recibirán, una vez finalizado, un diploma expedido en créditos y horas. Este documento es únicamente emitido por la universidad certificadora de las actividades formativas, es decir, por la UEMC y no tendría ningún coste adicional. Los diplomas acreditados por la UEMC no llevarán categoría profesional.

UEMC en ningún caso expedirá el título correspondiente al programa formativo si no ha transcurrido el tiempo mínimo desde la matrícula del alumno. Una vez transcurrido el tiempo mínimo que exige la universidad y finalice la edición, se procederá a solicitar el diploma a la Universidad, la cual suele tardar en remitir los diplomas de los cursos de especialización unos cuatro meses y de seis a nueve meses cuando se trata de máster o expertos universitarios. Igualmente los alumnos una vez realizada la formación, podrán solicitar un certificado provisional expedido por ESHE a la espera de recibir el diploma de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

Los alumnos recibirían, al realizar las formaciones, un diploma como el del ejemplo:



**Parte delantera del diploma de un máster o experto**



**Parte trasera del diploma de un máster o experto**

# ¿A quién va dirigido?

Este programa formativo online / a distancia está dirigido a todo aquel personal, como pueden ser:

- Graduados en nutrición humana y dietética.
- Graduados en ciencia y tecnología de los alimentos.

## Objetivos

### Generales

- Conocer la importancia de la prevención de los riesgos laborales.
- Saber realizar una correcta activación del sistema de emergencia ante una situación de primeros auxilios.
- Comprender la importancia del control de la salud de los trabajadores.
- Entender los posibles riesgos en los lugares y espacios de trabajo en nutrición y dietética.

**Inscribirme**



## Salidas profesionales

Estos profesionales tienen cabida en otros sectores como, por ejemplo, en la industria de alimentación. En este sector pueden encontrarse en laboratorios analizando los componentes de los alimentos, o realizando controles de calidad de los productos alimenticios.

Los servicios de restauración son otro posible destino: en empresas de catering, restaurantes, cocinas de hospitales, colegios, residencias geriátricas, hoteles y todo tipo de comedores colectivos pueden necesitar un técnico que asesore en las dietas y menús, o que cuide de la higiene y contaminación en el proceso de elaboración de los alimentos.

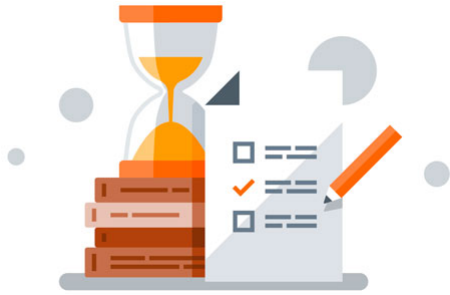
Independientemente del área donde desarrolle la profesión, estos estudios capacitan para realizar funciones de asesoramiento en nutrición, investigación de las características de los alimentos y su repercusión en el cuerpo humano.

- Como técnico de laboratorio en análisis de las propiedades de los alimentos.
- Como analista del estado nutricional de pacientes.
- Como dietista supervisor y técnico de higiene y controlador de calidad.
- Como asesor y consultor de la industria y empresa de alimentación.
- Como técnico de formación y educación para la salud pública responsable en empresas de catering.
- Como especialista en nutrición y dieta deportiva.
- Como inspector de manipulación de alimentos.

Dentro del área sanitaria en hospitales, clínicas y centros de salud, tanto públicos como privados y en laboratorios de investigación y análisis, clínicas de estética e imagen personal. En el sector alimentario, tanto en industrias de materias primas como de producción y elaboración de alimentos terminados. En el área industrial, en empresas de maquinaria para la elaboración de alimentos, conservación y congelación. En empresas empaquetadoras y distribuidoras de alimentación. En grandes superficies de alimentación. En empresas de restauración y todo tipo de comedores colectivos. Dentro de la administración pública en servicios de información y educación para la salud, e información a consumidores. Por último, dentro de los servicios de control y formación de manipuladores de alimentos.

## Requisitos para la inscripción

- DNI, TIE o Pasaporte.
- Documento de pago de tasas de matrícula.



La evaluación estará compuesta de **266 test** de opción alternativa (A/B/C).

El alumno debe finalizar esta formación online y hacerlo con aprovechamiento y superando al menos un 50% de los tests planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

## Contenidos

**Vídeo de presentación:**

---

### **Módulo I: Riesgos básicos**

#### **Tema I. Introducción a la prevención de los riesgos laborales:**

- Introducción.
- El trabajo.
- La salud.
- Los riesgos laborales.
- Las consecuencias de los riesgos.
  - Los accidentes de trabajo.
  - Enfermedad profesional.
- Otros daños para la salud que pueden derivarse del trabajo.
- Otros daños. Repercusiones económicas y de funcionamiento.
- Disciplinas técnicas de prevención laboral.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema II. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales:**

- Introducción.
- Derechos y deberes básicos.
- Directivas Comunitarias. Directivas sobre Seguridad y Salud en el Trabajo.
  - Directivas sobre Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Legislación básica aplicable.
  - Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL).
  - Estructura de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
  - El Reglamento de los Servicios de Prevención.

- Desarrollo normativo derivado de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Otra legislación.
  - Normativa española.
  - Normativa europea.
- Recuerde lo más importante.
- Glosario de términos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema III. Los riesgos ligados a las condiciones de seguridad:**

- Introducción.
- El lugar y la superficie de trabajo.
- Las herramientas.
- La electricidad.
  - Tipos de contacto eléctrico.
  - Medidas básicas de prevención frente al riesgo eléctrico.
  - Herramientas eléctricas.
- Los incendios.
  - Factores de fuego.
  - Prevención del incendio.
  - Protección contra incendios.
- Almacenamiento, manipulación y transporte.
- La señalización.
- El mantenimiento.
- Modificaciones sobre seguridad y salud en el trabajo.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

### **Tema IV. Los riesgos ligados al medio ambiente de trabajo:**

- Introducción.
- La exposición laboral a agentes químicos.
  - Efectos de los productos tóxicos sobre el cuerpo humano.
  - Vías de entrada de los contaminantes químicos.
- Exposición laboral a agentes físicos.
  - Energía mecánica ruido y vibraciones.
    - El ruido.
    - Vibraciones.
  - Energía electromagnética. Radiaciones ionizantes y no ionizantes.
    - Radiaciones ionizantes.
    - Radiaciones no ionizantes.
  - Energía calorífica.
    - El golpe de calor.
- Exposición laboral a agentes biológicos.
- La evaluación del riesgo.
- El control del riesgo.
  - Actuaciones sobre el origen.
  - Actuaciones sobre el medio de transmisión.
  - Actuaciones sobre el trabajador.

- Otras medidas preventivas de aplicación general son.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema V. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral:**

- Introducción.
- La carga de trabajo.
- Manipulación de cargas.
- Carga mental.
- La fatiga.
- Insatisfacción laboral.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VI. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual:**

- Introducción.
- La protección de la seguridad y salud de los trabajadores en el trabajo.
- Clasificación de los equipos de protección individual.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VII. Nociones básicas de actuación en emergencias y evacuaciones:**

- Introducción.
- Situaciones de emergencia.
- Clasificación de las situaciones de emergencia.
- Organización de emergencias.
- Actuaciones en un plan de emergencia interior (PEI).
- Información de apoyo para la actuación de emergencia.
- Cartel divulgativo del Plan de emergencia interior.
- Simulacros.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VIII. Primeros auxilios:**

- Introducción.
- ¿Qué son los primeros auxilios?
- Activación del sistema de emergencia.
- Los eslabones de la cadena de socorro.
- La formación en socorrismo laboral.
- La evacuación primaria de un accidentado.
- Cadena de supervivencia.
  - Soporte vital.

- Soporte vital básico en el adulto.
- RCP básica en pediatría.
- Hemorragias.
- Esguinces y fracturas.
- Golpe de calor y deshidratación.
- El botiquín en el lugar de trabajo.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema IX. El control de la salud de los trabajadores:**

- Introducción.
- Definición de vigilancia de la salud.
- La vigilancia de la salud de los trabajadores en el marco de la Ley de PRL y el reglamento de los servicios de prevención.
- Objetivos de la vigilancia de la salud.
- Las técnicas de vigilancia de la salud.
- Integración de los programas de vigilancia de la salud en el programa de prevención de riesgos laborales.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema X. Organización del trabajo preventivo: Rutinas básicas:**

- Introducción.
- La gestión de la prevención de riesgos laborales en una empresa.
- El sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la actividad preventiva.
- Responsabilidades.
- Formación.
- Documentación.
- El control de las actuaciones.
- Auditorías.
- Modalidades de recursos humanos y materiales para el desarrollo de actividades preventivas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema XI. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo:**

- Introducción.
  - Instituciones y organismos internacionales.
    - OIT.
    - La Unión Europea.
      - Las instituciones de la Unión.
      - Otras instituciones y órganos de la Unión.
      - Organismos Nacionales.
      - Organismos de carácter autonómico.
  - Recuerde lo más importante.
  - Resumen.
  - Autoevaluación.
- 

## Módulo II: Riesgos específicos

### Introducción:

- Diplomados en nutrición humana y dietética.
  - Introducción.
- Perfil de competencias profesionales. Conferencia de consenso.
  - Funciones del dietista en el ámbito clínico y la atención primaria.
  - Funciones del dietista en el ámbito comunitario o de la salud pública.
  - Funciones del dietista en el ámbito de la restauración colectiva.
  - Funciones del dietista en el ámbito de la industria.
  - Funciones del dietista en el ámbito docente.
  - Funciones del dietista en el ámbito de la investigación.
- El dietista-nutricionista en atención primaria de salud.
  - Introducción.
  - Atención Primaria de salud: concepto y elementos clave.
  - La nutrición como factor de promoción de la salud y prevención de las enfermedades.
  - Terapia nutricional médica: imprescindible pero insuficiente.
  - La figura del dietista-nutricionista.
  - Papel del dietista en Atención Primaria de Salud.
  - Asequibilidad, relación coste-efectividad y relación coste-beneficio.
  - Discusión.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

### Tema I. Riesgo en los lugares y espacios de trabajo:

- Introducción.
- Normativa.
- Factores de riesgo.
- Condiciones constructivas del lugar de trabajo.
- Condiciones ambientales.
- Iluminación.
- Servicios higiénicos y lugares de descanso.
- Material y locales de primeros auxilios.
- Orden, limpieza y mantenimiento.



- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema II. Riesgos de seguridad:**

- Riesgos eléctricos.
  - Introducción.
  - Conceptos.
  - Factores condicionantes.
  - Riesgo de contacto eléctrico.
  - Evaluación de riesgos eléctricos.
  - Daños de la electricidad sobre el cuerpo humano.
  - Medidas de protección.
- Riesgo de caída de personas al mismo nivel.
- Riesgo de caída de personas a distinto nivel.
- Riesgo de incendio.
  - Introducción.
  - Generalidades.
  - La evaluación de riesgos.
  - El desarrollo de un incendio.
  - Medidas prevención de incendios.
  - Técnicas de prevención.
  - Medidas de protección de incendios.
  - Organización de la seguridad.
  - Equipos de emergencia.
  - Detección de incendios.
  - Medidas de extinción de incendios.
  - Agentes extintores.
  - Medios de extinción.
- Riesgos de agresividad en pacientes.
  - Introducción.
  - Manifestaciones clínicas de la agresividad.
  - Patologías asociadas al desarrollo de conductas agresivas.
  - Abordaje psicofarmacológico de la agresividad.
  - Tratamientos.
  - Tipos de agresividad.
  - Riesgo de agresiones.
  - Prevención.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema III. Riesgos higiénicos – físicos – químicos – biológicos:**

- Microclima.

- Introducción.
- Espacio disponible.
- Ventilación.
- Humedad relativa.
- Temperatura.
- Iluminación.
- Medidas preventivas relacionadas con el microclima.
- Polvos y aerosoles.
  - Introducción.
  - El síndrome del edificio enfermo (SEE).
  - Aerosolización.
  - Daños sobre el organismo.
  - Medios de prevención.
  - Las enfermedades por hipersensibilidad.
  - Enfermedades contagiosas.
- Los riesgos biológicos.
  - Introducción.
  - Conceptos y características.
  - Clasificación de los agentes biológicos.
  - Vías de entrada en el organismo.
  - Actividades con riesgos biológicos.
  - Daños sobre el organismo.
  - Medios de prevención.
  - Recomendaciones específicas por áreas de atención sanitaria.
  - Estrategias generales de prevención.
    - Precauciones universales estándar.
    - Actuación ante una salpicadura de sangre o líquidos corporales en piel intacta.
    - Exposición de los ojos o membranas mucosas.
    - Salpicaduras o derrames de material infeccioso.
    - Protocolo de actuación ante exposiciones accidentales a sangre.
  - Conclusiones y recomendaciones.
- Anexos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema IV. Riesgos psicosociales:**

- Estrés laboral en personal sanitario.
  - Introducción.
  - Normativa laboral.
  - El estrés como riesgo laboral en el personal sanitario.
  - Concepto de estresor.
  - Tipos y clases de estresores.
  - Concepto de respuesta de estrés.
  - Características de las situaciones de estrés.
  - Fases de la respuesta de estrés.
  - Fuentes de estrés. Tipos de estresores laborales.
  - Tipos de estresores laborales.
  - Consecuencias del estrés laboral.
  - Evaluación del estrés laboral.
  - Prevención del estrés.

- Qué es el síndrome de Burnout.
- Manejo del estrés laboral.
- Conclusiones.
- Fatiga mental.
  - Introducción.
  - Características.
  - Definición.
  - Fatiga y (actividad, motivación y absentismo).
  - Tipos de fatiga.
  - Medidas para afrontar y prevenir la fatiga.
- Incidencia de la turnicidad en la salud.
  - Introducción.
  - Síndrome del trabajador nocturno.
  - Patología de la turnicidad.
  - Conclusiones sobre la turnicidad.
  - Vigilancia de la salud.
- Anexos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema V. Riesgos viales:**

- Introducción.
- El tiempo de reacción.
- La seguridad de los automóviles.
- Los cinturones de seguridad, otros sistemas de retención.
- Apoyacabezas.
- Neumáticos.
- Utilización de los frenos.
- Cómo evitar los derrapes.
- El estado físico del conductor.
- Los peligros de la vía.
- La señalización.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VI. Riesgo y prevención de las enfermedades alimentarias (ETAs):**

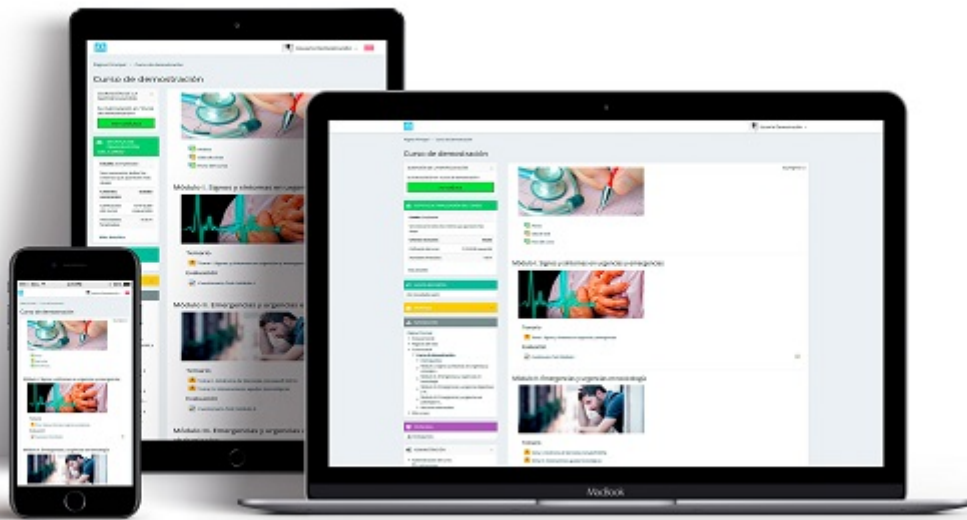
- Introducción.
- Factores y agentes patógenos que posibilitan la aparición de ETAs.
  - Agentes patógenos relacionados con la ETAs.
    - Bacterias.
    - Virus.
    - Hongos.
    - Parásitos.
- Vías de transmisión de las ETAs.
- Cinco claves para la inocuidad de los alimentos.
- ETAs causadas por microorganismos.
  - Infecciones de origen bacteriano.
  - Infecciones de origen vírico.
- Intoxicación alimentaria por toxinas.

- Enfermedades causadas por parásitos.
- ETAs causadas por otros agentes patógenos.
  - Aditivos alimentarios.
  - Ingesta Diaria Admisible (IDA).
  - Ingesta Diaria Potencial (IDP).
  - Nitratos y nitritos.
  - Dioxinas.
- Intoxicaciones por plaguicidas.
- Priones.
  - Introducción.
  - Reseña histórica.
  - Enfermedades actualmente atribuidas a los priones.
  - ¿Qué es la encefalopatía espongiforme bovina o mal de las vacas locas?
  - Etiología y patogenia de la enfermedad.
  - Diagnóstico y profilaxis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema VII. Riesgos por manipulación de alimentos:**

- Conocimientos básicos de los manipuladores de alimentos.
  - La cadena alimentaria.
  - Los peligros alimentarios.
  - La higiene personal.
  - La salud de los manipuladores.
  - Las prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos.
  - El aprovisionamiento de agua.
  - El almacenamiento de los alimentos.
  - La limpieza y la desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios. Las basuras.
  - El transporte y distribución de los alimentos.
- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
  - Introducción.
  - Objetivo del sistema APPCC.
  - Metodología.
  - Definiciones.
  - ¿Cuáles son los pasos a dar para aplicar el APPCC?.
- Ejemplo de la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en empresas hortofrutícolas (APPCC).
  - Programa de requisitos previos a la implantación del sistema APPCC las empresas de almacenamiento, manipulado y envasado de productos hortofrutícolas.
  - Ámbito de aplicación.
  - Equipo de trabajo APPCC.
  - Descripción y destino de los productos.
  - Diagrama de flujo del proceso de manipulación y envasado de productos hortofrutícolas.
  - Guía práctica de aplicación.
    - Productos hortofrutícolas.
    - Instalaciones.
    - Registro de incidencias y acciones correctoras.
    - Equipos.
    - Personal manipulador.
    - Agua en contacto directo con el producto.

- Tratamientos químicos poscosecha de productos hortofrutícolas.
- Envases y materiales de envasado de producto final.
- Carga y transporte del producto final.
- Documentación del sistema APPCC empresas de almacenamiento, manipulado y envasado de productos hortofrutícolas.
- Resumen.
- Autoevaluación.



El desarrollo del programa formativo se realiza a distancia, el alumno dispondrá de los contenidos en formato PDF y realizará la evaluación en la plataforma online, esta plataforma está operativa 24x7x365 y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil. El alumno en todo momento contará con el apoyo del departamento tutorial. Las tutorías se realizan mediante email ([atenciontutorial@eshe.es](mailto:atenciontutorial@eshe.es)) o través del sistema de mensajería que incorpora la plataforma online. Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

**Inscribirme**

