

# Curso Universitario en PRL, Seguridad y Salud en el Trabajo para Odontología



## 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.

Los estudios de odontología pretenden capacitar para proporcionar al interesado los conocimientos, destrezas y actitudes requeridas para la prevención, diagnóstico y tratamiento de las anomalías y enfermedades bucales.

El odontólogo desarrolla una actividad particular en un ámbito, con espacios, elementos, procedimientos, instalaciones, mobiliario, materiales, equipamiento e instrumental que en su mayoría están concebidos únicamente para su uso específico, el odontológico. Su área de trabajo principal es la boca del paciente. Un lugar oscuro, pequeño, húmedo y a veces con olor desagradable en el que debe trabajar sobre pequeñas superficies y con las piezas dentales, algunas, de difícil acceso por su ubicación. Asimismo el odontólogo está en contacto con materiales, sustancias de diversa índole e instrumental que le pueden producir alergias, contaminación, infecciones, lesiones y enfermedades diversas. El ambiente laboral es una constante fuente de estrés para el odontólogo por la posibilidad de contagio de enfermedades en el consultorio tales como hepatitis B, VIH, hepatitis C. La evidencia muestra que los odontólogos poseen diez veces más riesgo de adquirir una hepatitis B que el promedio de los ciudadanos, pero permanecen aún de bajo riesgo en adquirir el VIH. Odontología se asocia usualmente como un trabajo húmedo con alto riesgo de daño de la piel y las manos, expuestas a irritantes y sustancias sensibilizantes de los materiales dentales y los guantes.

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 odontología.

## Objetivos

### Generales

#### **Conocer las normas mínimas de bioseguridad en odontología...**

Sabemos cuáles son los virus a los que estamos expuestos, tal como el virus de la hepatitis (A-B-C-D), HIV, tuberculosis, herpes, micosis y enfermedades no convencionales por nuevos agentes infecciosos. La odontología del siglo XXI se ha encontrado con nuevos e inesperados desafíos que hay que interpretar y resolver.

*Al comenzar el tratamiento del paciente.*

1. Desinfectar con hipoclorito de sodio al 2%, iodopovidona al 2,5% o las superficies del mobiliario dental, turbinas, micromotor, jeringa triple y muy especialmente la salivadera. Estas maniobras deben repetirse con cada paciente.
2. Proceder de igual forma con la prótesis o aparatos que se reciban o envíen del laboratorio.
3. Confeccionar una historia clínica del paciente de forma concisa y puntual (no más de diez preguntas), independiente de la ficha odontológica, tratando de conocer los últimos antecedentes de enfermedades infecciosas, si las hubiere y medicación que toma.
4. Se ubicará al paciente en el sillón, momento en que se le colocará el babero, el vaso y el eyector (descartables).
5. Se dejará correr el agua de la turbina y de la jeringa de agua y aire, durante aproximadamente 30 segundos.

*Durante el tratamiento.*

1. Tanto el odontólogo como su personal auxiliar deberían utilizar siempre guantes descartables, barbijos (no de tela), si no usa anteojos colóquese protectores oculares con paneles laterales, ya que estos brindan una protección total. Utilice ambo y coloque camisolín sobre el ambo cuando realice prácticas operativas.
2. En cuanto a sus manos, protéjalas lavándolas con jabón antiséptico, pueden ser de iodopovidona o clorhexidina de 2% antes de colocarse los guantes y al retirarlos. No se seque con toallas de tela, hágalo con toallas de papel descartable. Si durante la atención del paciente, estos guantes se perforan o desgarran, se deben descartar inmediatamente colocándose un par nuevo. Cambie los guantes con cada paciente, no los reutilice, recuerde que el látex va perdiendo consistencia y se va haciendo más poroso, permitiendo el pasaje de microorganismos muy pequeños como los virus. Un guante nuevo reduce en un 50% el riesgo de infección si se produjere un accidente, (pinchazo con agujas u otro instrumental contaminado). En caso de pacientes de alto riesgo, utilice doble par de guantes.
3. Manipule con cuidado el instrumental filoso y punzante, (bisturíes, sindesmótonos, elevadores y en especial agujas). Recuerde que para el contagio de una hepatitis B, solo se requiere un pinchazo con 0,004 ml de sangre contaminada.
4. Al anestésiar a su paciente, hágalo con una jeringa estéril, una aguja descartable y solución anestésica fresca, evitando usar anestubos que contengan sobrantes de otras anestésias. No encapuche las agujas a menos que lo haga con protectores.
5. Trate de minimizar la formación de aerosoles dentales. Se ha comprobado que su dispersión y por consiguiente la de microorganismos, puede llegar hasta dos metros de distancia. Trabaje con aislación absoluta del campo operatorio cuando la operación lo permita. Esto impide la formación y dispersión de aerosoles.
6. Las RX periapicales y oclusales, límpielas con toallitas de compuestos fenólicos o solución de iodopovidona al

2,5% antes y después de usarlas.

*Al finalizar el tratamiento.*

Todas estas tareas, tanto si las hace el dentista como su personal auxiliar, deben realizarse con las manos enguantadas:

1. El material descartable, como agujas, hojas de bisturí u otros elementos filosos o punzantes se deben descontaminar con hipoclorito de sodio al 2% durante 20 minutos. Este método es el más económico y aquí mucho no importa la acción corrosiva del hipoclorito de sodio, ya que este material se descartará. Una vez realizado este paso, se deben desechar en envases rígidos para su posterior eliminación o incineración.
2. Las gasas, algodones y otros elementos contaminados con sangre o saliva que sean descartables, no punzantes o cortantes, es conveniente descontaminarlos durante 30 minutos en hipoclorito de sodio al 2% antes de eliminarlos en bolsas de polietileno rotuladas.
3. Con todo el instrumental u objetos que no sean descartables, se procederá a descontaminarlos ya sea con agentes químicos como el hipoclorito de sodio al 2%, solución de iodopovidona al 2,5%, solución de detergente enzimático 8 ml por litro durante 10 minutos o el uso del autoclave 130 °C, 1 y 1/2 atmósfera de presión durante 20 minutos.

Una vez finalizada esta etapa de descontaminación, se procederá a lavar el instrumental con agua, se lo secará con toalla de papel y se lo acondicionará para su posterior esterilización. Como método de esterilización sugerimos:

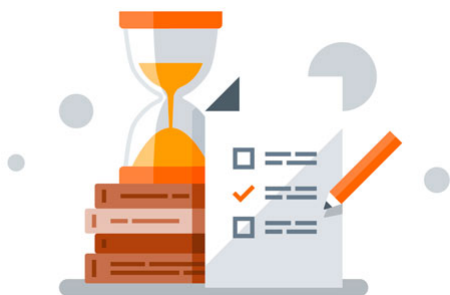
- Autoclave a presión a 134 °C, 1 atmósfera y 1/2 durante 20 minutos.
- Estufa por calor seco, sugerimos utilizarla durante 2 horas como mínimo, a 200 °C (este es el tiempo aconsejable, pues no quema el instrumental y las gasas).
- Es imprescindible controlar el funcionamiento de estufas y autoclaves una vez cada tres meses a través de los controles biológicos de esterilización.
- Para los cabezales de las turbinas, micromotores y jeringas triples, utilice toallitas fenólicas o solución de hipoclorito.
- Limpie la platina, mesa auxiliar, módulo rodante y salivadera con toallas absorbentes, descartables embebidas en hipoclorito de sodio, iodopovidona, toallitas fenólicas.
- Por último, limpie las superficies que se hayan contaminado durante la atención del paciente.

**Inscribirme**



## Requisitos para la inscripción

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



La evaluación estará compuesta de **343 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:**

- Introducción.
- Perspectivas laborales.
- Ergonomía en odontología.
- Recomendaciones de bioseguridad en odontología.
- Mecanismos de infección.
- Normas mínimas de bioseguridad en odontología.
- Responsabilidad profesional en odontología.
- Bioética y ejercicio profesional de la odontología.



- Ética profesional en odontología.
- Componente moral.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

### **Tema I. Riesgos 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.
- Riesgos de almacenamiento.
  - Introducción.
  - Almacenamiento interior.
  - Almacenamiento exterior.
  - Apilamiento de materiales y almacenamiento en estanterías y estructuras.
  - Riesgos.
  - Medidas de prevención.
  - Medidas de protección.
- 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.
- Residuos sanitarios.
- Sustancias peligrosas y nocivas.
  - Introducción.
  - Clasificación de sustancias según RD.363/1995 de 10 marzo.
  - Vías de entrada.
  - Señalización.
  - Sustancias corrosivas e irritantes.
  - Sustancias comburentes.
  - Sustancias que presentan riesgo de explosión.
  - Sustancias extremadamente inflamables, muy inflamables e inflamables.
- Riesgos a disolventes.
  - Introducción.
  - Normativa.
  - Efectos de la salud.
  - Medidas de control.
  - Riesgos para la salud humana.
  - Prevención y control.
  - Utilización de ropa y equipos de protección personal.
  - Formación e información.
  - Vigilancia de la salud.
- 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.
- Trabajos expuestos a ruido.
  - Introducción.
  - Generalidades.
  - Normativa reguladora.
  - Riesgos y daños que puede ocasionar.
  - Evaluación y mediciones.

- Control del ruido.
- Radiaciones no ionizantes y radiaciones ionizantes.
  - Introducción.
  - Tipos de radiaciones.
  - Normativa.
  - Radiaciones no ionizantes.
  - Radiaciones ionizantes.
  - Efectos de las radiaciones.
  - Daño biológico.
  - Clasificación del personal expuesto a radiaciones ionizantes.
  - Definición de zonas en función del tipo de riesgo.
  - Medidas de protección.
  - Vigilancia médica de los trabajadores profesionalmente expuestos.
  - Señalización.
- Riesgo de estrés térmico frío - calor.
  - Introducción.
  - Daños que produce en el cuerpo.
  - Determinación del riesgo de estrés térmico.
  - Medidas de actuación.
- Riesgos químicos, gases anestésicos.
  - Introducción.
  - Normativa y criterios de referencia.
  - Clasificación de los agentes químicos.
  - Evaluación de riesgos.
    - Vías de entrada.
    - La encuesta higiénica.
    - Medidas de prevención y control de las exposiciones.
    - Identificación de productos químicos.
    - Almacenamiento de productos químicos.
    - Manipulación de productos químicos.
  - Riesgos por contaminantes químicos.
    - Riesgos más frecuentes en la industria química inorgánica.
    - Riesgos en la industria química orgánica.
  - Riesgos químicos en ambiente sanitario.
  - Gases anestésicos.
  - Otras sustancias.
    - Óxido de etileno.
    - Formaldehído.
    - Sustancias químicas productoras de dermatitis.
    - Mercurio.
- Polvos y aerosoles.
  - Introducción.
  - El síndrome del edificio enfermo (SEE).
  - Aerosolización.
  - Daños sobre el organismo.
  - Medios de prevención.
  - Las enfermedades por hipersensibilidad.
  - Enfermedades contagiosas.
- Riesgos a los citostáticos.
  - Introducción.
  - Definición y clasificación.

- Efectos sobre la salud.
- Vías de exposición.
- Prevención de los riesgos derivados de su manipulación.
- Vigilancia de la salud del personal expuesto.
- Protección operacional.
- Formación - información del personal.
- Preparación, técnica y equipos.
- Eliminación de residuos.
- Tratamiento de las excretas.
- Actuación ante exposiciones accidentales.
- Legislación aplicable.
- Conclusiones.
- Alergias.
  - Introducción.
  - El mecanismo de reacción alérgica.
  - Prevención.
- Infección, desinfección, esterilización.
  - Introducción.
  - Desinfección.
  - Esterilización.
- 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 ergonómicos, movilización de enfermos, posturas y manipulación de cargas:**

- Introducción.
- Principios preventivos.
- Las lesiones de espalda.
- Protección de la espalda.
  - Normas generales de elevación de cargas.
  - ¿Cómo prevenir los problemas de espalda?
- Ejemplos de movilizaciones.
- Anexos.
- Resumen.

- Autoevaluación.

## **Tema V. 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 VI. Riesgos administrativos en instalaciones sanitarias:**

- Introducción.
- El diseño de la prevención.
- Riesgos y su prevención.
- Características de un equipamiento adecuado.
  - Entorno de trabajo.
  - Mobiliario. Características y dimensiones mínimas de la silla y de la mesa de trabajo.
  - Equipo informático. Características de la pantalla del ordenador y del teclado.
  - Programas informáticos. Facilidad de uso y forma en la que se presenta la información.
- Consejos para mejorar la configuración de su puesto de trabajo.
  - Distribución de espacios en el entorno de trabajo.
  - Ajuste de la silla de trabajo.

- Disposición de elementos de trabajo sobre la superficie de la mesa.
- Cuadro de sugerencias.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VII. Riesgos laborales en la central de esterilización:**

- Introducción.
- Tipos de esterilización.
- Lugares de trabajo y descanso en la CE.
- Riesgos físicos.
- Riesgo biológico en la CE.
- Riesgos eléctricos en el campo de trabajo en CE.
- Riesgos medio ambientales en CE.
- Riesgos ergonómicos: Recomendaciones generales.
- Contaminantes químicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

#### **Tema VIII. 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 IX. 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 X. Riesgos medioambientales:**

- Introducción.
- El agua.
  - Composición del agua.
  - Ciclo del agua.
  - Su necesidad.
  - Funciones del agua en nuestro organismo.
  - Cómo se contamina el agua.
  - Trastornos digestivos debidos al agua.
  - Los riesgos del baño.
    - En el mar.
    - Traumatismos acuáticos.
    - Ahogamiento o asfixia en el agua.
    - Hidrocución o corte de digestión.
  - Riesgos de la inmersión en agua.
    - Barotraumatismos.
    - Borrachera de las profundidades.
    - Disbarismo o embolia gaseosa por descompresión.
- El sol.
  - Introducción.
  - Las radiaciones solares.
    - Cómo prevenir los riesgos derivados de las radiaciones solares.
  - Calor producto de las radiaciones.
  - Trastornos producidos por el calor.
    - Calambres debidos al ejercicio intenso.
    - El agotamiento extremo causado por el calor.
    - La lesión que puede causar la combinación de ejercicio físico intenso y alta temperatura.
    - El golpe de calor o insolación.
  - Medidas a tener en cuenta para evitar los efectos perjudiciales del calor.
- El aire.
  - Fuentes de contaminación del aire.
  - Contaminación de aire y el daño en la atmósfera.
  - El efecto invernadero.

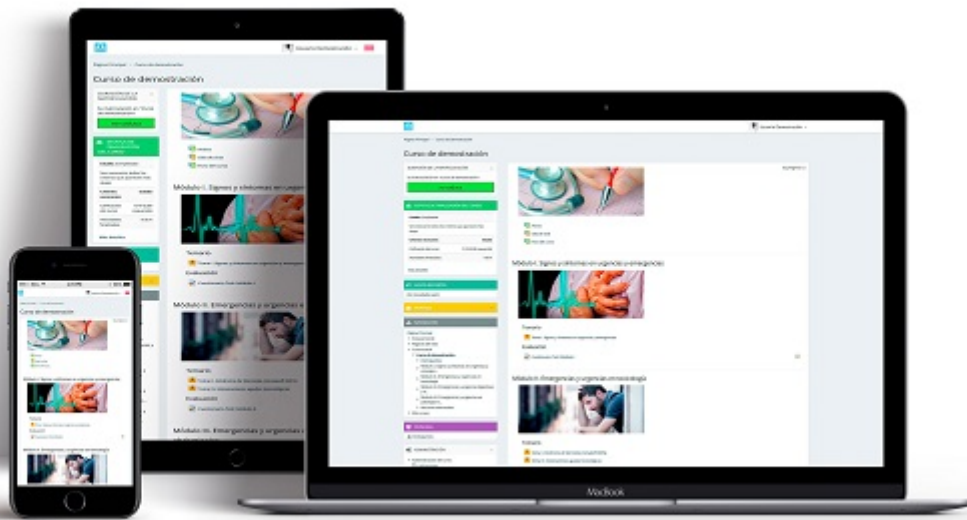


- Contaminación con plomo.
- ¿Qué es la contaminación atmosférica?
- Contaminantes naturales del aire.
- La calidad del aire (inmisiones).
- ¿Cómo afecta el aire contaminado al suelo y al agua?
- Las tormentas.
  - Introducción.
  - Las tormentas.
  - La fulguración (los rayos).
  - ¿Cómo podemos protegernos en caso de vernos sorprendidos por una tormenta?
- Los incendios forestales.
- Las bajas temperaturas.
  - Aclimatación al frío.
  - Congelación.
  - ¿Cuáles son las lesiones que produce el frío?
  - Hipotermia.
- El suelo.
  - Introducción.
  - ¿Cómo se contamina el suelo?
  - Contaminación del suelo.
    - Los plaguicidas.
    - La actividad minera.
- La basura.
  - Introducción.
  - El tratamiento de la basura en España.
  - Composición de la basura.
  - Cómo reducir los residuos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

## **Tema XI. 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**

