

Programa

Riesgos laborales en la industria alimentaria

Modalidad

A distancia mediante el Aula Virtual SRT.

Fundamentación

Existe una amplia gama de riesgos asociados a la industria alimentaria. Los mismos deben ser identificados, evaluados y gestionados para eliminarlos o, de ser imposible, reducirlos a su mínima expresión. El conocimiento de los riesgos laborales asociados a las diversas tareas es el primer paso para evitar accidentes, enfermedades zoonóticas y de transmisión alimentaria, su prevención y el cuidado de la salud y seguridad de las y los trabajadores del sector.

Destinatarios

Todas aquellas personas interesadas en la prevención de riesgos laborales y el cuidado de la salud de los trabajadores.

Objetivos

Que luego del análisis de los contenidos logre:

- Conocer los riesgos laborales de la actividad.
- Identificar los síntomas y señales de alarma.
- Conocer las formas de prevención de las enfermedades transmitidas por animales.
- Aprender sobre las formas de contaminación de los alimentos y las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Adquirir pautas de trabajo seguro para garantizar la seguridad de los alimentos.





Programa

Riesgos laborales en la industria alimentaria

Contenidos

Módulo 1: Riesgos relacionados con la industria alimentaria

- Riesgos laborales más frecuentes, accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.
- Superficies de trabajo inadecuadas, sobreesfuerzos, vibraciones, cortes, quemaduras,
- atrapamientos, caídas.
- Estrés térmico, contacto eléctrico, incendios.
- Intoxicaciones, alergias, hipoacusia.

Módulo 2: Enfermedades zoonóticas

- Zoonosis y contaminación alimentaria.
- Brucelosis, hantavirus, hidatidosis, leptospirosis, rabia.
- Síndrome urémico hemolítico.
- Toxoplasmosis, triquinosis.

Módulo 3: Contaminación alimentaria y enfermedades asociadas

Fuentes y formas de contaminación de los alimentos.

Factores de contaminación de los microorganismos.

Alimentos alergénicos.

Enfermedades por contaminación alimentaria y sus efectos en la salud.

Módulo 4: Buenas prácticas en la manipulación de alimentos

Condiciones adecuadas; agua y materias primas seguras.

Pasos para la seguridad alimentaria.

Pautas para la adquisición y almacenamiento de productos frescos y envasados.



Programa

Riesgos laborales en la industria alimentaria



Metodología de cursada

Este curso es gratuito, virtual y autoagestionado. Podrá acceder en el momento y lugar que le resulte más cómodo y decidir el tiempo de dedicación al mismo. El contenido central del curso se encuentra en forma de presentación interactiva de visualización obligatoria, también está disponible en formato PDF que permite su descarga y trabajo fuera de línea.

Luego de esta lectura deberá realizar actividades de repaso.

Durante todo el recorrido del curso se encuentra disponible un foro de consultas generales destinado a resolver dudas. Además, ante cualquier dificultad para acceder a la plataforma se encuentra disponible el contacto por correo electrónico: aulavirtual@srt.gob.ar

Evaluación de los aprendizajes

Al finalizar el recorrido, encontrará un cuestionario de autoevaluación para comprobar su nivel de comprensión y aprendizaje de los contenidos del curso.

Esta evaluación final será de tipo integradora, aplicando los conocimientos adquiridos.

Requisitos de aprobación

Lectura del contenido obligatorio del curso, realización de la/las actividades de repaso previstas y aprobación del cuestionario de evaluación final con un mínimo del 70% de las respuestas correctas.

Constancia de participación

Luego de aprobar la evaluación final, estará habilitado para descargar la constancia de participación en el curso.

Encuesta de satisfacción

Una vez finalizado el curso, le pedimos que complete una breve encuesta sobre la calidad del mismo. Las opiniones y comentarios allí vertidos, constituyen el principal canal para evaluar nuestro trabajo.



Duración estimada: 20 horas.