

GUÍA DIDÁCTICA

RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN PANADERÍA



INTRODUCCIÓN

Bienvenido/a al curso sobre **los riesgos y medidas preventivas en puestos de panadería**.

Valoramos y reconocemos el esfuerzo que suponen los estudios a distancia, por lo que tratamos de hacer la experiencia on-line lo más intuitiva y sencilla posible.

La presente guía está diseñada para **acompañarte y orientarte sobre los contenidos e instrucciones** que deberás desarrollar durante el curso virtual.

Lee atentamente las **pautas y orientaciones** de la Guía y, para cualquier inquietud y/o orientación sobre el desarrollo del curso, **comúnicate con el tutor o tutora** del campus, a través del sistema de mensajería interna.

CONTENIDOS DEL CURSO

Curso sobre los riesgos y medidas preventivas en puestos de frutería.

Este curso, con una duración de 2 horas, ofrece una visión general y aplicada de los principales riesgos laborales del puesto de panadería en supermercado. Se abordan, entre otros, los riesgos derivados de la manipulación manual de cargas, el uso de maquinaria y herramientas, la exposición a fuentes de calor, el polvo de harina, las caídas, quemaduras, atrapamientos y las lesiones musculoesqueléticas asociadas a las tareas habituales del puesto.

El objetivo del curso es capacitar al alumnado para identificar los riesgos genéricos y específicos del puesto de panadería y aplicar las medidas preventivas adecuadas, de acuerdo con el artículo 19 de la Ley 31/1995 y la normativa aplicable, entre ella, el Real Decreto 1215/1997, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud en la utilización de equipos de trabajo, así como el resto de obligaciones preventivas relacionadas.



CONTENIDOS DEL CURSO

Módulo 1 . Parte general

- 1.- Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales
- 2.- Seguridad en el trabajo
- 3.- Higiene industrial
- 4.- Ergonomía
- 5.- Riesgos psicosociales
- 6.- Control de la salud de los trabajadores
- 7.- Estrés térmico por calor
- 8.- Seguridad vial
- 9.- Medidas de emergencia
- 10.- Primeros auxilios



CONTENIDOS DEL CURSO

Módulo 2. Riesgos específicos en puestos de panadería

- Introducción y descripción del puesto
- Normativa aplicable
- Riesgos y medidas preventivas
- Equipos de Protección Individual (EPIs)
- Señalización
- Procedimientos seguros
- Actuación en emergencias



LAS ACTIVIDADES

El curso es **totalmente virtual**. Todas las actividades se pueden desarrollar en cualquier horario, desde cualquier ordenador con acceso a Internet, desde cualquier lugar.

TIEMPO ASIGNADO

Las actividades y contenidos están diseñadas para que se desarrollen en aproximadamente **2 horas**, por lo que sugerimos hacer una planificación personal para cumplir con los objetivos del curso.

MATERIALES DIDÁCTICOS

El desarrollo del temario se realizará mediante **vídeo-clases** de los/as profesores/as y presentaciones. Adicionalmente, el alumnado tendrá a su disposición **material complementario** y bibliografía por si quiere ampliar sus conocimientos.

LOS MEDIOS

El curso se desarrollará utilizando los módulos de la plataforma Moodle, permitiendo una comunicación virtual con el tutor permanente a través de:

- **Foro General del Aula**, que permite el intercambio asincrónico del grupo sobre un tema compartido.
- **Novedades del Docente**, para las comunicaciones realizadas por el profesorado.

EVALUACIÓN DEL CURSO

Al final de cada uno de los módulos se realizarán **cuestionarios de autoevaluación** que serán de obligado cumplimiento para poder pasar al siguiente módulo.

El alumnado dispondrá de intentos ilimitados para resolver cada cuestionario, con tiempo limitado de 30 minutos. Se escogerá el intento con mayor puntuación.

Se requerirá de una **puntuación mínima** de al menos un 5 **en los cuestionarios** para poder hacer media. Se considerará **superada** la jornada cuando se obtenga una nota **media igual o superior a 5**.

La superación del curso supondrá la obtención de un **certificado acreditativo** de superación y aprovechamiento.

