# auaformación

CURSO UNIVERSITARIO DE FORMACIÓN PERMANENTE

# Experto Universitario en Prevención de Riesgos en la Industria Alimentaria

**Formación 100% online** 

cursos:bonificados:aulaformacion:es

630 120 516 JOHNSTON BUSINESS SCHOOL

M Project Management FORMACIÓN

# Experto Riesgos Laborales Universitario Alimentaria

# **Experto Universitario**

en Prevención de Riesgos Laborales en la industria alimentaria

Titulo Propio de Postgrado UEMC

Online

#### contenido

- 1. presentación
- 2. objetivos
- 3. destinatarios
- 4. plan de estudios
- 5. metodología
  - 5.1. carga lectiva y tiempo disponible
  - 5.2. modelo de aprendizaje
  - 5.3. campus virtual y medios didácticos
  - 5.4. evaluación
  - 5.5. prácticas en empresa
  - 5.6. curso baremable
  - 5.7. profesorado y dirección académica
- 6. admisión
- 7. inscripción y matrícula
- 8. aulaformacion Business School

# Experto | Online Online

en Prevención de Riesgos Laborales en la industria alimentaria

Titulo Propio de Postgrado UEMC

#### 1. presentación

La legislación española obliga a las empresas a formar e informar a sus trabajadores sobre Prevención y a tomar medidas para proteger su seguridad y salud. Los Industria alimentaria, ya sean públicos o privados, no son una excepción y además es uno de los sectores de acumulación de mayor riesgo y fundamental para el desarrollo del estado de Bienestar que emplea a miles de trabajadores.

Por eso los gestores sanitarios requieren de profesionales formados en este campo, para gestionar la Prevención, para realizar internamente la actividad preventiva y las evaluaciones de riesgos.

Los responsables de actividades relacionadas con la Prevención tienen ante sí el reto de prepararse para implantar estas técnicas e integrarlas con garantías con los sistemas operativos y de gestión de las organizaciones.

Además más allá del mero cumplimiento normativo la empresas /organizaciones necesitan diferenciarse mediante la implantación de sistemas de gestión de la prevención que obtengan el reconocimiento de normas internacionales como las OHSAS 18001 o la ISO 45001.

Este programa cualifica a quién lo curse no sólo para desempeñar las funciones establecidas como Técnico en prevención de riesgos de nivel Superior, sino también para el diseño, el mantenimiento y la auditoria de sistemas de gestión de la salud y seguridad laboral, especialmente para los Industria alimentaria

Este EXPERTO UNIVERSITARIO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INDUSTRIA ALIMENTARIA aporta los conocimientos, habilidades y aptitudes y posibilita a las personas que lo cursen a trabajar en la empresa específicamente en el área profesional de la Salud y de la Seguridad Laboral, en el ámbito de la Prevención de Riesgos Laborales en Industria alimentaria.

Por ello este programa universitario está dividido en los siguientes módulos:

Módulo 1. Fundamentos de las Técnicas de Mejora de las condiciones de trabajo y ámbito jurídico de la prevención (4 ECTS)

Módulo 2. Seguridad y salud en el trabajo (3 ECTS)

Módulo 3. Higiene Industrial (3 ECTS)

Módulo 4. Medicina del Trabajo, Ergonomía y Psicología aplicada (3 ECTS)

Módulo 5. Planificación Preventiva (2 ECTS)

Módulo 6. Riesgos específicos y su prevención en el sector sanitario (2 ECTS)

Módulo 7. Sistemas de Gestión de la Salud y Seguridad Laboral (2 ECTS)

Módulo 8. Otras actuaciones en materia de promoción de la Prevención (1 ECTS)

Este EXPERTO UNIVERSITARIO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA aporta los conocimientos, habilidades y aptitudes y posibilita a las personas que lo cursen a trabajar en la empresa específicamente en el área profesional de la Salud y de la Seguridad Laboral, en el ámbito de la Prevención de Riesgos Laborales en centros de la cadena alimentaria.

#### 2. objetivos

- Tener conocimientos sobre la legislación y normativa vigente referente a los principios y requisitos de la Salud y Seguridad Laboral y comprender la importancia de su gestión en los diferentes centros de trabajo en función de sus riesgos, especialmente en centros sanitarios, que permita Impartir formación e información de carácter general, a todos los niveles, y en todas las materias de prevención (Seguridad en el Trabajo, Medicina del Trabajo, Higiene Industrial, Ergonomía y Psicosociología Aplicada)
- Adquirir conocimientos, técnicas y habilidades en la gestión de la prevención de riesgos laborales, especialmente en centros de la cadena alimentaria.
- Planificar, desarrollar y coordinar la acción preventiva en las empresas y centros sanitarios.
- Desarrollar evaluaciones de riesgos teniendo en cuenta todas las disciplinas preventivas.
- Definir medidas correctoras y de control para la eliminación o reducción de los riesgos presentes en los puestos de trabajo.
- Promover la prevención en la empresa y su integración en el sistema de la misma.
- Conocer las Normas de certificación de sistemas de gestión de la salud y seguridad laboral más usuales que se implantan
- Diseñar, elaborar, implantar y mantener sistemas de gestión de la salud y seguridad laboral, y de planes de prevención de riesgos en centros de trabajo relacionados con el sector alimentario.



#### 3. destinatarios

Titulados universitarios que quieran complementar su formación académica en el área de gestión de la Seguridad y salud laboral, especialmente en el sector Alimentario.

#### Algunas salidas profesionales:

- Desempeño de funciones como Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales en cualquiera de las tres especialidades (Seguridad en el Trabajo, Higiene Industrial y/o Ergonomía y Psicosociología) recogidas en el reglamento de los servicios de prevención.
- Consultor especializado y Auditor de Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud laboral.
- Responsable de prevención de las Administraciones Públicas.
- Coordinador de Prevención de Riesgos Laborales en el marco de aplicación del artículo 24 de la LPRL.
- Formador en materias propias de las especialidades preventivas (seguridad, higiene y ergonomía y psicosociología aplicad) y de forma general en el sector de la prevención de riesgos laborales, impartiendo formación a trabajadores, mandos intermedios, delegados de prevención, recursos preventivos, etc.
- Técnico en análisis, control y evaluación de riesgos.
- Trabajador designado para la prevención de riesgos en empresas que elijan esta modalidad preventiva (servicio propio de prevención).



#### 4. plan de estudios

Este Experto Universitario en Prevención de Riesgos Laborales en la Industria Alimentaria , está estructurado en 8 Módulos, donde el alumno deberá cursar **500 horas (20 ECTS)** distribuidas en 25 unidades didácticas.

## PRIMER MÓDULO. FUNDAMENTOS DE LAS TÉCNICAS DE MEJORA DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO Y AMBITO JURÍDICO DE LA REVENCIÓN (100 horas - 4 ECTS)

- Unidad 1. Fundamentos de las técnicas de mejora de las condiciones de trabajo
- Unidad 2. Derecho del Trabajo
- Unidad 3. Legislación básica de las Relaciones laborales
- Unidad 4. Marco normativo de la PRL
- Unidad 5. Responsabilidades en materia preventiva

### SEGUNDO MÓDULO. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (75 horas - 3 ECTS)

- Unidad 1. Técnicas de seguridad y accidentes de trabajo
- Unidad 2. Técnicas preventivas: investigación, análisis y evaluación de riesgos
- Unidad 3. Señalización y protección en el lugar de trabajo
- Unidad 4. Técnicas de eliminación y reducción de riesgos. Inspección de seguridad

#### TERCER MÓDULO. HIGIENE INDUSTRIAL (75 horas - 3 ECTS)

- Unidad 1. Agentes químicos. Toxicología Laboral
- Unidad 2. Técnicas de prevención: evaluación y control de la exposición a los agentes químicos. Principios generales
- Unidad 3. Agentes físicos y biológicos en higiene industrial

### CUARTO MÓDULO. MEDICINA DEL TRABAJO, ERGONOMÍA Y PSICOLOGÍA APLICADA (75 horas - 3 ECTS)

- Unidad 1. Introducción a la medicina en el trabajo
- Unidad 2. Prevención de la salud en el ámbito laboral
- Unidad 3. Socorrismo y primeros auxilios
- Unidad 4. Ergonomía
- Unidad 5. Psicología aplicada a la prevención

#### QUINTO MÓDULO. PLANIFICACIÓN PREVENTIVA (50 horas - 2 ECTS)

- Unidad 1. Planificación, Organización y valoración de la prevención
- Unidad 2. Economía y auditoria de la prevención
- Unidad 3. Técnicas afines a la prevención

## SEXTO MÓDULO. RIESGOS ESPECÍFICOS Y SU PREVENCÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (50 horas - 2 ECTS)

Unidad 1. Riesgos profesionales específicos en la Industria Alimentaria.

#### SÉPTIMO MÓDULO. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SALUD Y SEGURIDAD LABORAL (50 horas - 2 ECTS)

Unidad 1. Implantación de un Sistema de Gestión de la Salud y Seguridad Laboral OHSAS 18001 /ISO 45001:2018

### OCTAVO MÓDULO. OTRAS ACTUACIONES EN MATERIA DE PROMOCIÓN DE LA PREVENCIÓN (25 horas - 1 ECTS)

Unidad 1. Planes y programas formativos

Unidad 2. Técnicas educativas: seguimiento y evolución

Unidad 3. Técnicas de comunicación, información y negociación.



#### 5. metodología

#### 5.1. carga lectiva y tiempo disponible

Programa con una carga lectiva de 500 horas a desarrollar en:

Periodo lectivo: de 6 meses.

La duración mínima de este Experto universitario es de 4 meses.

#### 5.2. modelo de aprendizaje

Este Experto Universitario se imparte en la modalidad a distancia **online** bajo metodología de aprendizaje **E-Learning**.

El Modelo de formación a distancia está basado en una combinación de una acción tutorial constante y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

El alumno estudiará de acuerdo a un **Plan de Trabajo** (que se facilita al alumno al inicio del curso) donde se programarán las actividades que deberá de realizar con el apoyo del equipo docente.

La acción tutorial se desarrollará completamente a través del Campus Virtual de la Plataforma.

#### 5.3. campus virtual y medios didácticos

El alumno cuenta con una plataforma, campus virtual y materiales didácticos que le ayudará progresar en sus estudios de una manera flexible, amena, interactiva y gradual.

El campus del master está administrado por un **Coordinador académico** que en todo momento estará a disposición de los alumnos para resolver cualquier incidencia que pueda surgir en el uso y manejo del campus y de su contenidos.

#### 5.4. evaluación

#### ■ proceso de seguimiento

La Plataforma tecnológica dispone de un sistema de control y seguimiento del alumno, en el que se registra todas y cada una de las acciones realizadas y en qué momento se producen.

Dentro de este seguimiento además de los ejercicios, tareas, test y otras actividades prácticas, también se controla cada uno de los ítems de que constan cada una de las unidades de los módulos formativos. El acceso a cada uno de estos item crea un registro en la plataforma.

El alumno deberá acreditar mediante registro en la plataforma que ha estudiado cada uno de los contenidos impartidos. Es decir en la plataforma quedará registro que se han visto todos y cada uno de los contenidos.

En cada módulo o unidad será el tutor correspondiente el que valore de forma global si el tiempo dedicado ha sido el suficiente en función del resto de actividades realizadas y la superación de los test de evaluación.

Para la obtención del Diploma / Titulo de postgrado universitario es requisito necesario pero no suficiente el haber completado todos y cada uno de los registros formativos establecidos en el Programa de formación.

#### ■ proceso de evaluación

El alumno deberá superar satisfactoriamente todas y cada uno de los módulos obligatorios de los que se compone el Programa del Master/Experto universitario.

El proceso de evaluación se realizará en cada una de las unidades didácticas de cada módulo formativo, de la siguiente manera. Por cada unidad didáctica se realizarán varios tipos de actividades de evaluación obligatorias:

- Test de auto-evaluación
- Ejercicios / tareas calificados por el profesor
- Entrega de proyectos o trabajos

Como norma general, el alumno superará la prueba del Test si contesta acertadamente al 70% de las preguntas, es decir para una batería de Test de 10 preguntas (con 1 punto por pregunta), si la nota es igual o mayor de 7 puntos.

Aquellos alumnos que no superen el test al primer intento, tendrán una segunda oportunidad para realizarlo.

En el caso de que no se supere en el segundo intento, el alumno deberá Recuperar dicha unidad. En el transcurso del programa se establecerán las fechas de dichas recuperaciones, comunicándolo previamente en el tablón de anuncios.

Los ejercicios que sean obligatorios serán calificados por el profesor en escala de 1 a 10 puntos. En dichos ejercicios la nota individual debe ser superior a 5.

Será el profesor quién establezca en el conjunto de los ejercicios/tareas de la unidad si el alumno ha superado los ejercicios. Así mismo existirán unidades donde será obligatoria la entrega de tareas/actividad/proyecto.

Para la obtención del Diploma se debe haber superado con aptitud todos y cada uno de los módulos formativos y unidades didácticas de las que consta el Programa.

#### 5.5. prácticas en empresa

Uno de los instrumentos para mejorar la empleabilidad de jóvenes egresados son las prácticas en empresas. Los alumnos del experto matriculados en su versión con Titulación Universitaria, podrá optar a la realización de prácticas académicas extracurriculares en empresas.

Dichas prácticas podrán ser realizadas mediante la firma de Convenio de Cooperación Educativa entre la UEMC, AULAFORMACION como centro colaborador adscrito a la Universidad, la Empresa de acogida y el alumno, al amparo de la legislación española que regula las prácticas externas de los estudiantes universitarios. La duración de la práctica no deberá de exceder de 6 meses de duración (máximo 375 horas) . El plazo comenzará a computar desde la firma del convenio, siempre que éste se firme durante el periodo académico del Experto universitario.

#### 5.6. curso baremable

El Título académico obtenido tiene la consideración de **Título de Formación Permanente de Experto universitario de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) de 20 ECTS**, lo que le otorga validez a efectos de su participación o presentación en oposiciones, concursos oposición, concursos de méritos y otros procesos de selección. Todo ello, en base al Real Decreto 276/2007 de 23 de Febrero (BOE de 2 de marzo de 2007), que reconoce los cursos de las universidades a todos los efectos y los ajusta a los requisitos exigidos por las comisiones de baremación. En cada caso el alumno deberá consultar las bases de su concurso, oposición o bolsa de empleo a los efectos de la aplicación o no del baremo determinado.

#### 5.7. profesorado y dirección académica

Aulaformacion BS cuenta con un **Claustro de profesores**, que se caracteriza por su experiencia profesional probada en las diversas áreas que se imparten, lo que les permite exponer los temas con conocimiento de causa, dentro de un enfoque real y operativo. Así mismo está habituado a impartir las sesiones, con los métodos pedagógicos más modernos.

El Máster cuenta con un panel de profesores, acreditados profesionales en el área de la consultoría y formación de la Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, pertenecientes a la Organización Project Management Consultores, especializada en el área.

#### **PROJECT MANAGEMENT CONSULTORES**

Grupo PM Consultores (www.pmconsultores.com) es una firma acreditada que gestiona proyectos de valor añadido en el sector de la consultoría y formación en las áreas profesionales de la Calidad, la Gestión y la Organización empresarial desde el año 1997, y cuyos orígenes proceden de la implantación de la organización americana "American Supplier Institute ASI" en España, cuya misión era ayudar a las organizaciones a satisfacer las necesidades de sus clientes a través de la investigación, la formación, las publicaciones y la implantación de técnicas sobre la Calidad Total.

A través de los proyectos, diseñados, planificados y desarrollados en equipo con el cliente, transmitimos conocimientos, técnicas y metodologías que le permitan gestionar el cambio y mejorar sus competencias. Para ello, el grupo Project Management cuentan con acreditados y cualificados profesionales, expertos en la dirección y animación de equipos de trabajo y en la

aplicación de las más avanzadas técnicas y herramientas utilizadas en cada área de conocimiento.

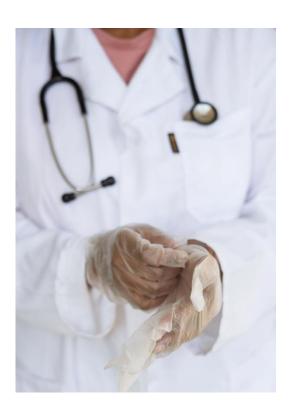
#### Perfil del Profesorado

- · Alto grado de especialización.
- · Titulación Universitaria de Grado o Máster
- · Experiencia en la docencia y en la formación de directivos.
- · Imparten disciplinas en las cuales están desarrollando su actividad profesional.
- · Compaginan la teoría y la práctica de la Escuela con la realidad empresarial.

#### La **Dirección académica** del programa corresponde a Luis Tapia Aneas.

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Valladolid y Master en Dirección y Administración de Empresas (M.B.A.) por el Instituto de Empresa (IE Business School). Postgrado universitario en Dirección de Proyectos elearning. Universidad Complutense de Madrid

CEO de Project Management Consultores (PM Consultores) y responsable de proyectos. Es experto en Dirección y gestión de Proyectos E-Learning y cuenta con una dilatada experiencia en la formación universitaria así como en la gestión de proyectos de consultoría que incorporan valor añadido en las áreas de la Calidad y la Gestión.



#### 6. admisión

Como condiciones de acceso y admisión al **Título de Formación Permanente de "Experto Universitario en prevención de riesgos laborales en la Industria alimentaria "** expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) y según su Reglamento de Títulos Propios (Títulos de formación permanente):

• Estar en posesión de una titulación oficial universitaria o equivalente



#### 7. inscripción y matrícula

#### Derechos y tasas de Matrícula:

Precio oficial UEMC: 1.500 euros

Becas y Descuentos aplicables:

Descuento especial primeros inscritos: hasta 400 euros Descuento especial desempleados: 200 euros

Consultar descuentos y becas aplicables

Tasas académicas de expedición de Título aparte (\*)

#### Pago de matricula:

Pre-Inscripción: 350 euros

Matricula primer plazo: 150 euros

Resto fraccionamiento hasta en 4 pagos aplazados mensuales

(\*) Tasas de expedición de título. Se paga una vez superado y certificado con aptitud el programa a su finalización. Las tasas las aprueba y publica anualmente el Consejo Rector de la Universidad, por lo que puede variar. Actualmente son **155 euros** y se pagan directamente a la UEMC en el momento que se solicita el Título propio a la finalización. En su defecto, también se puede solicitar certificado de notas o de programa con asignaturas, cuyo coste es de **45 euros**.



#### 8. aulaformacion BS

AULAFORMACION nació en la Era Digital en el año 2005 con la misión de acercar el aprendizaje y la innovación a través de las nuevas tecnologías a empresas y alumnos.

Llevamos más de 15 años formando trabajadores y a los nuevos líderes del mañana. Especializados en la formación a distancia, con contenidos multiformato, interactivos, y responsive para que puedas seguir tu formación desde cualquier dispositivo móvil.

Desde entonces ha mantenido una evolución constante de nuevos proyectos e iniciativas que ha conectado a miles de alumnos y empresas con formación interesante y útil para sus proyectos de mejora y desarrollo profesional .

AULAFORMACION es Centro colaborador de la UEMC desde el año 2011

Una de esas iniciativas es **aulaformacion Business School**, que nació en el año 2016 para hacer más accesible la formación universitaria a las empresas y alumnos.

Fórmate en una ESCUELA DE NEGOCIOS surgida del cruce del ámbito profesional de la consultoría, académico, universitario y del mundo de los negocios.

Que nació para apoyar a los jóvenes formados en los ámbitos universitarios y recién egresados en su inserción en el ámbito laboral, siendo puente entre la Universidad y la Empresa.

Que colabora de forma continua con cientos de pequeñas y grandes compañías en todos los sectores, y que como....



























Y tantos otros, nos confían la formación en prácticas de sus jóvenes egresados.