



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Prevención de Riesgos Laborales: Covid 19 en el Supermercado



**Educa  
Business  
Formación  
Online**

## SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones**, dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

## Prevención de Riesgos Laborales: Covid 19 en el Supermercado



**DURACIÓN:**  
300 horas



**MODALIDAD:**  
Online



**PRECIO:**  
1.200 €

Incluye materiales didácticos, titulación  
y gastos de envío.

**CENTRO DE FORMACIÓN:**  
Educa Business School



## Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





## Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado  
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

## Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expide la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General  
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD  
SOCIAL  
CORPORATIVA



EDUCA BUSINESS SCHOOL es una entidad formada por el conjunto de centros de enseñanza de postgrado de la Universidad de Granada, que se dedica a la formación de profesionales en el ámbito de los negocios y la gestión de empresas. El presente título propio es un documento que acredita la superación de los estudios correspondientes de la acción formativa de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX. Con una calificación de NOTABLE. Y para que conste expide la presente TITULACIÓN en Granada, a 11 de Noviembre de 2019.

## Descripción

Este Prevención de Riesgos Laborales: Covid 19 en el Supermercado le ofrece una formación especializada en al materia. Si trabaja en un supermercado o alguna tienda de comercialización de productos alimentarios y quiere conocer los aspectos básicos en cuanto a prevención de riesgos laborales este es su momento, con el Curso Online de Prevención de Riesgos Laborales en Supermercados podrá adquirir los conocimientos oportunos para realizar esta labor con éxito. En la actualidad debemos tener en cuenta el concepto de prevención de riesgos laborales en cualquier sector, ya que es muy importante tanto para la empresa como para los trabajadores tener una seguridad y unas condiciones óptimas de trabajo, en este caso tratamos este fenómeno en supermercados o tiendas de alimentación, que también deben aplicar la prevención de riesgos en su actividad. Realizando este Curso Online de Prevención de Riesgos Laborales en Supermercados conocerá las técnicas de prevención básicas y podrá aplicarlas en este sector.





## Objetivos

---

- Desarrollar en el alumnado aquellas competencias necesarias para ejercer las funciones de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales de Nivel Básico.
  - Adquirir conocimientos que permitan al alumnado identificar, evitar, corregir y prevenir problemas específicos que puedan poner en peligro la salud e integridad de los trabajadores.
  - Conocer las leyes y normas en materia de prevención de riesgos laborales en base a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
  - Analizar los diferentes planes de actuación, técnicas de prevención y de primeros auxilios que favorecen o ayudan a superar diferentes situaciones de riesgo.
  - Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- 

## A quién va dirigido

---

Este Prevención de Riesgos Laborales: Covid 19 en el Supermercado está dirigido a todos aquellos profesionales de esta rama profesional. Además El Curso Online de Prevención de Riesgos Laborales en Supermercados está dirigido a aquellos profesionales que deseen realizar las labores de prevención de riesgos laborales en su empresa o cualquier persona que, a nivel personal, esté interesada en adquirir los conocimientos propios para conocer la seguridad alimentaria.

---

## Para qué te prepara

---

Este Prevención de Riesgos Laborales: Covid 19 en el Supermercado le prepara para conseguir una titulación profesional. Este Curso Online de Prevención de Riesgos Laborales en Supermercados le prepara para conocer a fondo el concepto de prevención de riesgos laborales y aplicarlo al sector de la alimentación y supermercados, debido a que es importante en este ámbito y cualquier otro tener una condiciones de trabajo con calidad y seguridad.

## Salidas Laborales

Prevención en Riesgos Laborales / Jefes de tienda / Encargados / Supervisores / Gerentes de supermercado / Propietarios de tiendas de alimentación.

## Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que hay  
disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento**



## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



## Reinventamos la Formación Online



### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.





### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

### MÓDULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO

1. Conceptos básicos: trabajo y salud
2. Trabajo
3. Salud
4. Factores de Riesgo
5. Condiciones de Trabajo
6. Técnicas de Prevención y Técnicas de Protección

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO

1. Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional
2. Accidente de trabajo
3. Tipos de accidente
4. Regla de la proporción accidentes/incidentes
5. Repercusiones de los accidentes de trabajo
6. Enfermedad Profesional

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. DERECHOS Y DEBERES

1. Normativa
2. Normativa de carácter internacional. Convenios de la Organización Internacional del Trabajo (O.I.T.)
3. Normativa Unión Europea
4. Normativa Nacional
5. Normativa Específica
6. Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales
7. Empresarios. (Obligaciones del empresario)
8. Responsabilidades y Sanciones
9. Derechos y obligaciones del trabajador
10. Delegados de Prevención
11. Comité de Seguridad y Salud

## **MÓDULO 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD**

1. Introducción a los Riesgos ligados a las Condiciones de Seguridad
2. Lugares de trabajo
3. Riesgo eléctrico
4. Equipos de trabajo y máquinas
5. Las herramientas
6. Incendios
7. Seguridad en el manejo de Productos Químicos
8. Señalización de Seguridad
9. Aparatos a presión
10. Almacenaje, manipulación y mantenimiento

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO**

1. El medio ambiente físico en el trabajo
2. Contaminantes químicos
3. Clasificación de los productos según sus efectos tóxicos
4. Medidas de prevención y control
5. Contaminantes biológicos
6. Tipos y vías de entrada de los contaminantes biológicos
7. Medidas de prevención y control básicas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL**

1. La Carga Física
2. Criterios de evaluación del trabajo muscular
3. Método del consumo de energía
4. La Postura

- 5.Manipulación manual de cargas
- 6.Movimientos Repetitivos
- 7.La carga mental
- 8.La Fatiga
- 9.La Insatisfacción Laboral
- 10.La organización del trabajo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL**

- 1.La Protección Colectiva
- 2.Orden y limpieza
- 3.Señalización
- 4.Formación
- 5.Mantenimiento
- 6.Resguardos y dispositivos de seguridad
- 7.La protección individual. Equipos de Protección Individual (EPIs)
- 8.Definición de Equipo de Protección Individual
- 9.Elección, utilización y mantenimiento de EPIs
- 10.Obligaciones Referentes a los EPIs

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN**

- 1.Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
- 2.Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica
- 3.Plan de Autoprotección
- 4.Definición y Objetivos del Plan de Autoprotección
- 5.Criterios de elaboración de un Plan de Autoprotección
- 6.Estructura del Plan de Autoprotección
- 7.Medidas de Emergencia
- 8.Objetivos de las Medidas de Emergencia
- 9.Clasificación de las emergencias
- 10.Organización de las emergencias
- 11.Procedimientos de actuación
- 12.Estructura Plan de Emergencia

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES**

- 1.La Vigilancia de la Salud
- 2.Control biológico
- 3.Detección precoz

## **MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANISMOS PÚBLICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

- 1.Organismos Públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
- 2.Organismos Europeos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
- 3.Organismos Nacionales Relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO: RUTINAS BÁSICAS**

- 1.El Plan de Prevención
- 2.La Evaluación de Riesgos
- 3.El análisis de riesgos
- 4.Valoración del riesgo
- 5.Tipos de evaluaciones
- 6.Método de evaluación general de riesgos (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo)
- 7.Planificación de Riesgos o Planificación Actividad Preventiva
- 8.Contenido mínimo de la Planificación Preventiva
- 9.Revisión de la Planificación Preventiva
- 10.Vigilancia de la Salud
- 11.Información y Formación
- 12.Medidas de Emergencia
- 13.Memoria Anual
- 14.Auditorías

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN: RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO**

- 1.Documentación: Recogida, elaboración y archivo
- 2.Modalidades de gestión de la prevención

## **MÓDULO 4. PRIMEROS AUXILIOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRIMEROS AUXILIOS**

- 1.Principios generales de primeros auxilios
- 2.La actuación del socorrista
- 3.Terminología clínica
- 4.Posiciones de Seguridad
- 5.Material de primeros auxilios
- 6.Asistencias
- 7.Valoración primaria: consciencia-respiración-pulso
- 8.Comprobar el estado de consciencia
- 9.Comprobar funciones respiratorias
- 10.Comprobar funciones cardíacas
- 11.Técnicas de Reanimación. RCP básicas



- 12.Apertura de las vías respiratorias
- 13.Respiración Asistida Boca a Boca
- 14.Si el accidentado no respira y no tiene pulso
- 15.Estado de Shock
- 16.Heridas y hemorragias
- 17.En caso de heridas simples
- 18.Heridas complicadas con hemorragia
- 19.Hemorragias Externas
- 20.Hemorragia interna
- 21.Hemorragia exteriorizada
- 22.Hemorragias especiales
- 23.Quemaduras
- 24.Electrocución
- 25.Fracturas y contusiones
- 26.Caso especial: Fractura de columna vertebral
- 27.Esguinces
- 28.Rotura de ligamentos
- 29.Contusiones
- 30.Luxación
- 31.Intoxicación
- 32.Intoxicaciones provocadas por vía digestiva
- 33.En caso de intoxicación por inhalación
- 34.Intoxicación por inyección
- 35.Insolación
- 36.Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios

## MÓDULO 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
- 2.La cadena alimentaria: “del Campo a la Mesa”
- 3.¿Qué se entiende por trazabilidad?
  - 1.- Responsabilidades en la seguridad alimentaria
  - 2.- Ventajas del sistema de trazabilidad

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
- 2.Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
- 3.Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria

- 1.- Sobre productos de carne de vacuno
  - 2.- Referente a productos lácteos y a la leche
  - 3.- Referente a la pesca y a sus productos derivados
  - 4.- Referente a los huevos
  - 5.- Sobre productos transgénicos
- 4.Productos con denominación de calidad
- 1.- Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
  - 2.- Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
- 5.Productos ecológicos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS**

- 1.Introducción al APPCC
- 2.¿Qué es el sistema APPCC?
- 3.Origen del sistema APPCC
- 4.Definiciones referentes al sistema APPCC
- 5.Principios del sistema APPCC
- 6.Razones para implantar un sistema APPCC
- 7.La aplicación del sistema APPCC
  - 1.- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
  - 2.- Aplicación de los principios del sistema APPCC
- 8.Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
  - 1.- Ventajas del sistema APPCC
  - 2.- Inconvenientes del sistema APPCC
- 9.Capacitación