

## **COCINERO, EN GENERAL**

**CÓDIGO 51101026**

### **1º PERIODO FORMATIVO**

#### **SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA**

##### **1 Higiene alimentaria**

- 1.1 Normativa general
- 1.2 Alteración y contaminación alimentos
- 1.3 Fuentes contaminación alimentos
- 1.4 Crecimiento bacteriano
- 1.5 Limpieza y desinfección
- 1.6 Materiales contacto alimentos
- 1.7 Calidad higiénico sanitaria
- 1.8 Appcc
- 1.9 Gpch aplicaciones
- 1.10 Alimentación y salud
- 1.11 Responsabilidad empresa
- 1.12 Personal manipulador
- 1.13 Salud e higiene personal

##### **2 Limpieza de instalaciones y equipos**

- 2.1 Concepto y niveles de limpieza
- 2.2 Requisitos higiénicos generales
- 2.3 Procesos de limpieza
- 2.4 Productos de limpieza
- 2.5 Características principales de uso
- 2.6 Sistemas, métodos y equipos limpieza
- 2.7 Técnicas señalización y aislamiento

##### **3 Incidencia ambiental**

- 3.1 Agentes y factores impactos
- 3.2 Tratamiento de residuos
- 3.3 Normativa protección ambiental
- 3.4 Otras técnicas de prevención

##### **4 Buenas prácticas ambientales**

- 4.1 Compras y aprovisionamiento
- 4.2 Elaboración y servicio de alimentos
- 4.3 Limpieza, lavandería y lencería
- 4.4 Recepción y administración

#### 4.5 Mantenimiento

#### 5 Seguridad y situaciones emergencia

##### 5.1 Seguridad, situaciones y factores más comunes

##### 5.2 Seguridad hostelería

##### 5.3 Situaciones de emergencia

##### 5.4 Tipos de planes emergencia

##### 5.5 Señalización

##### 5.6 Medios protección

##### 5.7 Primeros auxilios

#### 6 Gestion de agua y energía

##### 6.1 Buenas prácticas ambientales uso agua y energía

### **OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO**

#### 1 Empresas de restauración

##### 1.1 Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

##### 1.2 Estructura organizativa y funcional

##### 1.3 Aspectos económicos

#### 2 Departamento de cocina

##### 2.1 Definición y modelos organización

##### 2.2 Estructuras locales y zona producción culinaria

##### 2.3 El personal y sus categorías profesionales

##### 2.4 Elaboración planes de producción culinaria

#### 3 Restauracion diferita

##### 3.1 Concepto

##### 3.2 Especificaciones restauración colectiva

##### 3.3 Cocinas

#### 4 Ofertas gastronómicas

##### 4.1 Definición elementos y variables ofertas

##### 4.2 Ofertas gastronómicas

##### 4.3 Planificación y diseño ofertas

##### 4.4 Cálculo aprovisionamiento

#### 5 Nutrición y dietética

##### 5.1 Grupo de alimentos

##### 5.2 Diferencia entre alimentación y nutrición

##### 5.3 Relación entre grupos de alimentos

##### 5.4 Dieta, concepto y tipos

##### 5.5 Trastornos alimenticios

##### 5.6 Caracterización de grupo de alimentos

##### 5.7 Aplicación de los principios dietéticos

##### 5.8 Peculiaridades de la alimentación colectiva

## **2º PERIODO FORMATIVO**

### 6 Gestión y control de calidad

- 6.1 Características peculiares
- 6.2 Concepto de calidad por parte del cliente
- 6.3 Programas, procedimientos e instrumentos
- 6.4 Técnicas de autocontrol

### 7 Aprovisionamiento externo de géneros

- 7.1 El departamento de economato y bodega
- 7.2 El ciclo de compra
- 7.3 Registros documentales de compras
- 7.4 El inventario permanente y su valoración
- 7.5 Valoración de existencias

### 8 Aprovisionamiento interno de géneros

- 8.1 Documentos utilizados en el aprovisionamiento
- 8.2 Sistemas utilizados
- 8.3 Departamentos o unidades que intervienen
- 8.4 Deducción y cálculo de necesidades de géneros
- 8.5 Formalización del pedido
- 8.6 Recepción y verificación de la entrega
- 8.7 Traslado y almacenamiento
- 8.8 Control de stocks

### 9 Recepción y almacenamiento de provisiones

- 9.1 Inspección, control, distribución y almacenamiento
- 9.2 Registros documentales
- 9.3 Gestión y control de inventarios

### 10 Control de consumos y costes

- 10.1 Definición y clases de cosas
- 10.2 Cálculo del coste de materias primas
- 10.3 Control de consumos
- 10.4 Componentes de precio
- 10.5 Métodos de fijación de precios

## **PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

### **Preelaboración y conservación de vegetales y setas**

#### 1 Maquinaria y equipos básicos de cocina

- 1.1 Clasificación y descripción según características

#### 2 Materias primas

- 2.1 Principales materias primas vegetales
- 2.2 Hortalizas
- 2.3 Hortalizas de invernadero y babys
- 2.4 Brotes y germinados
- 2.5 Legumbres

## 2.6 Setas

### 3 Regeneración de vegetales y setas

#### 3.1 Definición

#### 3.2 Clases de técnicas y procesos

#### 3.3 Identificación de equipos y asociados

#### 3.4 Fases del proceso de regeneración

#### 3.5 Realización de operaciones necesarias

### 4 Preelaboración de vegetales y setas

#### 4.1 Tratamiento característico de hortalizas

#### 4.2 Limpieza y otras operaciones

#### 4.3 Desinfectado de hortalizas y otros vegetales

#### 4.4 Preparación de yuca y otros vegetales

### 5 Conservación de vegetales y setas

#### 5.1 Conservación por refrigeración de hortalizas

#### 5.2 La congelación de productos vegetales y setas

#### 5.3 Productos deshidratados

#### 5.4 Conservación al vacío

#### 5.6 Manipulación de cargas con carretillas elevadoras

## **Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos**

### 1 Preelaboración y conservación

#### 1.1 Clasificación según características

### 2 Área de preparación de la zona

#### 2.1 Instalaciones frigoríficas

### 3 Materias primas

#### 3.1 Pescados

#### 3.2 Estacionalidad de los pescados

#### 3.3 La acuicultura y sus principales productos

#### 3.4 Factores organolépticos

#### 3.5 Especies más apreciadas

#### 3.6 Distintos cortes en función de su cocinado

#### 3.7 Crustáceos definiciones

#### 3.8 Crustáceos

#### 3.9 Moluscos

#### 3.10 Despojos y productos derivados de los pescados

#### 3.11 Las algas y su utilización

### 4 Regeneración de pescados

#### 4.1 Definición

#### 4.2 Clases de técnicas y procesos

#### 4.3 Identificación de equipos asociados

#### 4.4 Fases del proceso de regeneración

#### 4.5 Realización de operaciones

#### 5 Preelaboración de pescados

##### 5.1 Limpieza de distintos pescados

##### 5.2 Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos

#### 6 Conservación de pescados

##### 6.1 Refrigeración

##### 6.2 La congelación

##### 6.3 Otras conservas

##### 6.4 Salazones

##### 6.5 Enlatados

##### 6.6 Ahumados

##### 6.7 Conservación al vacío

##### 6.8 La conservación en cocina

##### 6.9 Ejecución de operaciones necesarias

##### 6.10 Ejecución de operaciones

#### **Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza**

##### 1 Maquinaria y equipos de cocina

##### 1.1 Clasificación y descripción

##### 2 Área de preparación

##### 2.1 Ubicación e instalaciones

##### 3 Las materias primas

##### 3.1 La carne

##### 3.2 Carne de vacuno

##### 3.3 Carnes de ovino y caprino

##### 3.4 Carne de porcino

##### 3.5 Aves de corral

##### 3.6 Distintas clases de pollo

##### 3.7 Caza

#### **3º PERIODO FORMATIVO**

##### 4 Regeneración de carnes

##### 4.1 Clases de técnicas y procesos

##### 4.2 Identificación de equipos asociados

##### 4.3 Fases del proceso de regeneración

##### 4.4 Realización de operaciones necesarias

##### 5 Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

##### 5.1 Limpieza, deshuesado, corte y porcionado

##### 5.2 Principales cortes resultantes del despiece

##### 5.3 Distintos cortes obtenidos del despiece

##### 5.4 Descuartizado, despiece y troceado

##### 5.5 Otras operaciones propias de la preelaboración

## 6 Conservación de carne, ave y despojos

### 6.1 Refrigeración

### 6.2 Congelación

### 6.3 Otros tipos de conservación

### 6.4 Enlatados

### 6.5 Ahumados

### 6.6 Al vacío

### 6.7 Otras

### 6.8 Conservación al vacío

### 6.9 La conservación en cocina

### 6.10 Ejecución de operaciones necesarias para la conservación

## TÉCNICAS CULINARIAS

### 1 Maquinaria, batería, utillaje

#### 1.1 Características de la maquinaria utilizada

#### 1.2 Batería de cocina

#### 1.3 Utillaje y herramientas

### 2 Fondos, bases y preparación básicas

#### 2.1 Composición y elaboración

#### 2.2 Sofrito y sus distintas formas de preparación

### 3 Hortalizas y legumbres secas

#### 3.1 Hortalizas

#### 3.2 Propiedades nutritivas

#### 3.3 Legumbres

### 4 Pastas y arroces

#### 4.1 Definición de pasta

#### 4.2 Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta

#### 4.3 Arroz

### 5 Huevos

#### 5.1 Definición

#### 5.2 Pochado o escalfado

#### 5.3 Huevos de otras aves utilizados en la alimentación

### 6 Técnicas de cocinado de hortalizas

#### 6.1 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha

#### 6.2 Freír en aceite

#### 6.3 Saltear en aceite y mantequilla

#### 6.4 Blanquear

#### 6.5 Cocer al vapor

#### 6.6 Hervir

#### 6.7 Brasear

#### 6.8 Cocción al vacío

#### 6.9 Estofar

#### 6.10 Gratinar

#### 6.11 Aplicación de distintas técnicas de cocinado

### 7 Técnicas de cocinado de legumbres secas

#### 7.1 Alubias, chicharos o judías

7.2 Garbanzos

7.3 Lentejas

8 Técnicas de cocinado de pasta y arroz

8.1 Cocción de pasta

8.2 Cocción de arroz

9 Plato elementales

9.1 Platos y guarniciones frías y calientes

9.2 Platos elementales de legumbres secas

9.3 Platos elementales de pasta y de arroz

9.4 Platos elementales con huevos

9.5 Preparaciones frías y ensaladas

10 Presentación y decoración de platos

10.1 Factores a tener en cuenta

11 Regeneración de platos preparados

11.1 Regeneración

11.2 Clases de técnicas y procesos

11.3 Fases del proceso de regeneración

**Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos**

1 Maquinaria y utillaje

1.1 Características de maquinaria usada

1.2 La batería de cocina

1.3 El utillaje y herramientas

2 Fondos, bases y preparaciones básicas

2.1 Composición y elaboración

3 Técnicas de cocinado

3.1 Principales técnicas de cocinado

3.2 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha

3.3 Freír en aceite

3.4 Saltear en aceite mantequilla

3.5 Blanquear

3.6 Cocer al vapor

3.7 Hervir

3.8 Brasear

3.9 Cocción al vacío

3.10 Estofar

3.11 Gratinar

4 Platos elementales a base de pescados

4.1 Platos calientes y fríos elementales

4.2 Guarniciones, salsas y otras preparaciones

5 Presentación y decoración

5.1 Factores a tener en cuenta en la presentación

6 Regeneración de platos preparados

6.1 Regeneración

6.2 Clases de técnicas y procesos

### 6.3 Fases del proceso de regeneración

#### **Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza**

##### 1 La maquinaria, la batería y el utillaje

###### 1.1 Características maquinaria

###### 1.2 Batería

###### 1.3 Utillaje

#### **4º PERIODO FORMATIVO**

##### 2 Composición y elaboración de los fondos

###### 2.1 Composición y elaboración de los fondos elaborados

##### 3 Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo

###### 3.1 Fundamento de cocción

###### 3.2 Asar al horno, a la parrilla, a la plancha

###### 3.3 Freír con aceite

###### 3.4 Saltear en aceite y mantequilla

###### 3.5 El blanquear

###### 3.6 Cocer vapor

###### 3.7 Qué es hervir

###### 3.8 Qué es brasear

###### 3.9 La cocción al vacío

###### 3.10 El estofar

##### 4 Platos elementales

###### 4.1 Platos elementales más divulgados y su elaboración

###### 4.2 Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas

##### 5 Regeneración de platos cocinados

###### 5.1 Regeneración

###### 5.2 Clases de técnicas y procesos

###### 5.3 El sistema cook-chill

###### 5.4 Fases del proceso de regeneración

##### 6 Presentación y decoración de platos

###### 6.1 Factores a tener en cuenta en la presentación

###### 6.2 Vajilla

#### **Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales**

##### 1 Maquinaria y batería

###### 1.1 Descripción

##### 2 Las principales materias primas

###### 2.1 Harina

###### 2.2 Levaduras e impulsores

###### 2.3 El agua y sal

###### 2.4 Aditivos

###### 2.5 Mantequilla y otras grasas

###### 2.6 Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes

###### 2.7 Productos lácteos

###### 2.8 Cacao y derivados

###### 2.9 Distintos tipo de fruta

###### 2.10 Almendras y otros frutos secos



## 2.11 Huevos y ovoproductos

### 3 Preparaciones básicas de múltiples

#### 3.1 Clasificación

#### 3.2 Tipos de masas de bollería

#### 3.3 Pastas azucaradas o secas

#### 3.4 Formulación

#### 3.5 Productos finales de bollería

### 4 Técnicas de cocinado empleadas

#### 4.1 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha

#### 4.2 Freír en aceite

#### 4.3 saltear en aceite y mantequilla

#### 4.4 Cocer al vapor

#### 4.5 Hervir

### 5 Postres elementales

#### 5.1 Postres y helados

#### 5.2 Frutas frescas

#### 5.3 Aplicación de las respectivas técnicas

### 6 Regeneración de productos utilizados en la repostería

#### 6.1 Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada

#### 6.2 Fermentación controlada y aletargada

#### 6.3 Masa ultracongelada antes o después

#### 6.4 Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores

#### 6.5 Anomalías, causas y posibles correcciones

#### 6.6 Regeneración de masas ultracongeladas

#### 6.7 Regeneración

#### 6.8 Clases de técnica y procesos

#### 6.9 El sistema cook-chill

#### 6.10 Fases del proceso de regeneración

### 7 Presentación y decoración de platos elementales

#### 7.1 Tipos

#### 7.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración

#### 7.3 Formulación de las distintas elaboraciones

#### 7.4 Analisis de las anomalías y defectos

#### 7.5 Conservación y normas de higiene

#### 7.6 Tipos

#### 7.7 Identificación de los ingredientes

#### 7.8 Formulación de las distintas elaboraciones

#### 7.9 Conservación y normas de higiene

#### 7.10 Vajilla

## **PRODUCTOS CULINARIOS**

### **Cocina creativa o de autor**

#### 1 Cocina moderna, de autor y de mercado

##### 1.1 La cocina moderna

##### 1.2 Evolución y tendencias

##### 1.3 La nouvelle cuisine o nueva cocina

##### 1.4 La cocina creativa o de autor

- 2 Experimentación y evolución de los resultados
- 2.1 Decoración y presentación de elaboraciones

### **Cocina española e internacional**

- 1 La cocina española
  - 1.1 Cocina española
  - 1.2 La dieta mediterránea y sus características
  - 1.3 Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura
  - 1.4 Esquemas de realización
  - 1.5 Realización y presentación
  - 1.6 Realización de operaciones necesarias para su acabado
  - 1.7 Las cocinas de las distintas autonomías
  - 1.8 Restaurantes españoles más reconocidos

- 2 Cocina del resto de Europa
  - 2.1 La cocina francesa, italiana, portuguesa y de otros países

- 3 Otras cocinas del mundo
  - 3.1 La gastronomía en Iberoamérica
  - 3.2 Características generalidades de la cocina del magreb
  - 3.3 Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía

### **Decoración y exposición de platos**

- 1 Presentación de platos
  - 1.1 Importancia del contenido del plato y su presentación
- 2 Acabado de distintas elaboraciones culinarias
  - 2.1 Estimación de las cualidades organolépticas
  - 2.2 Formas y colores en la decoración y presentación
  - 2.3 El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria

## **5º PERIODO FORMATIVO**

### **Calidad en el trabajo.**

#### **Conceptos de calidad y enfoques de gestión.**

##### **1 Conceptos fundamentales de calidad**

- Introducción conceptual
- Conceptos de “producto” y “proceso”
- Calidad objetiva y calidad subjetiva
- Calidad absoluta y calidad relativa
- Calidad interna y calidad externa
- Calidad como excelencia
- Calidad como conformidad
- Calidad como uniformidad
- Calidad como aptitud para el uso
- Calidad como satisfacción de las expectativas del cliente

##### **2 Calidad en la prestación del servicio al cliente.**

- Introducción
- Conceptos y características de la calidad de servicio

### **3 Círculos de calidad**

- Fundamentos
- Historia de los círculos de calidad
- ¿Qué es un círculo de calidad?
- Implantación de círculos de calidad

### **Gestión de la calidad.**

#### **1 La calidad en el trabajo**

- Introducción
- Qué es la calidad de un producto o servicio. Calidad en una organización
- La importancia de la calidad y no de la cantidad
- Las ventajas de apostar por la calidad en el trabajo
- Qué supone la No-Calidad en el trabajo

#### **2 Calidad total**

- Las dimensiones de la calidad del producto
- Concepto de Calidad Total

#### **3 Gestión de la calidad. Conceptos fundamentales**

- Concepto de Gestión de la Calidad
- Enfoques de Gestión de la Calidad: clasificación y características básicas
- Planificación con proveedores

### **Herramientas para medir parámetros de calidad.**

#### **1 Muestreo**

- Tipo de muestreo. Índice de desviaciones
- Tipos de muestreo
- Histórico. Informes

#### **2 Estadística aplicada**

- Conceptos de estadística aplicada
- Gráficos de control
- Creación de una grafica de levey-jennings
- Uso de una gráfica de levey-jennings para evaluar la calidad

#### **3 Verificación y registro. Trazabilidad**

- Utilización de equipos de pruebas y medida.
- Complimentación de los protocolos de comprobación y medidas
- Trazabilidad

### **Indicadores de gestión.**

#### **1 La planificación y el control de gestión: marco conceptual y definiciones básicas**

- Introducción
- Marco conceptual y definiciones básicas

#### **2 Los indicadores de gestión**

- Conceptos de estadística aplicada
- Gráficos de control
- Creación de una grafica de levey-jennings
- Uso de una gráfica de levey-jennings para evaluar la calidad

#### **3 Diseño y construcción de indicadores**

- Génesis de los indicadores de gestión en la organización
- Condiciones básicas que deben reunir los indicadores
- Metodología para la construcción de los indicadores
- Etapas para desarrollo y establecimiento de indicadores de gestión
- Lecciones aprendidas sobre la base de experiencias previas en el uso de indicadores
- Potenciales dificultades en la elaboración de indicadores
- Presentación de los indicadores

#### **4 Indicadores básicos**

- Alcance del sistema de indicadores
- Indicadores con base en el esquema de valor de mercado
- Indicadores de efectividad
- Indicadores de eficiencia
- Indicadores de calidad
- Indicadores de productividad
- Indicadores de apalancamiento
- Indicadores de rentabilidad
- Indicadores de riesgo
- Indicadores de competitividad
- Indicadores de liquidez
- Diseño de otros indicadores importantes
- Indicadores de seguridad industrial
- Conclusiones fundamentales

#### **Calidad total**

##### **1 Diferentes enfoques del proceso de control de calidad**

- El enfoque como inspección
- El enfoque como control estadístico de la calidad
- El enfoque como aseguramiento de la calidad o control de calidad total
- El enfoque japonés o CWQC

##### **2 Gestión de la calidad total**

- El enfoque integrador como Gestión de la Calidad Total
- Principios y prácticas para la GCT
- La GCT como proceso: Grado de adopción

#### **Costes de la no calidad**

##### **1 Coste de calidad. Clase de coste de la calidad**

- La calidad y los costes
- El impacto de los costes en la calidad
- Manual de control de calidad
- Riesgos de la no calidad. Costes de la no calidad
- Consecuencias de la NO calidad
- Propuestas de mejora
- Coste / inversión de la calidad

## **6º PERIODO FORMATIVO**

### **Formación técnica básica en orientación profesional para el empleo**

#### **1. Marco teórico del modelo de orientación profesional en Andalucía**

- Presentación
- Objetivo del módulo

##### **1.1 Contexto Europeo y Nacional 3**

- La Estrategia Europea por el Empleo (E.E.E)
- El Plan Nacional de Empleo (P.N.D.E.)

##### **1.2 Modelo teórico**

##### **1.3 Competencias profesionales del orientador profesional**

- Competencias profesionales en el desarrollo de la acción del orientador profesional
- Competencias del desarrollo e implementación de la acción de la orientación

##### **1.4 Colectivo de la orientación profesional**

- Colectivos especiales

##### **1.5 Mercado de trabajo Andaluz**

- Características
- Agentes que intervienen en el mercado de trabajo

#### **ANEXO 1**

- Orientadores laborales: ayudando a encauzar la vida profesional de las personas
- Fuentes

#### **ANEXO 2**

- Entrevista a Víctor Álvarez Rojo

#### **ACTIVIDAD 1 - La Estrategia Europea por el Empleo (E.E.E)**

#### **ACTIVIDAD 2 - Políticas de empleo**

#### **2. El sistema de orientación profesional: el programa Andalucía orienta y la red de unidades de orientación**

- Presentación
- Objetivo del módulo

##### **2.1 Normativa reguladora**

- Normativa Nacional
- Normativa Andaluza

##### **2.2 principios inspiradores**

- Igualdad de Oportunidades
- Centrada en la persona
- Nuevas Tecnologías
- Calidad

##### **2.3 Tipología de centros**

- Centros De Referencia
- Unidades de Orientación

##### **2.4 Servicio telemático de orientación**

- Servicio telemático de orientación

#### **ANEXO 3**

- ¿Qué es Andalucía orienta?

#### **ACTIVIDAD 1 - Normativas nacionales sobre empleo**

#### **ACTIVIDAD 2 - “Andalucía orienta”**

### **3. ACCIONES BÁSICAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL**

- Presentación
- Objetivo del módulo
- 3.1 Entrevista en profundidad**
  - Entrevista en profundidad
- 3.2 Orientación vocacional**
- 3.3 Información sobre el mercado de trabajo**
- 3.4 Asesoramiento sobre técnicas de búsqueda de empleo**
  - Elaboración del currículum vitae
  - Analizar las ofertas de empleo
  - Ofrecerse a una empresa
  - Simulación de entrevistas
  - Conocerse y posicionarse en el mercado de trabajo
  - Itinerarios personalizados para la inserción
  - Acompañamiento en la búsqueda de empleo
  - Asesoramiento al autoempleo

#### **ANEXO 4**

- Definir tu proyecto profesional

#### **ACTIVIDAD 1 - Acciones básicas de orientación**

#### **ACTIVIDAD 2 - “El currículum y la carta de autocandidatura”**

## **6º PERIODO FORMATIVO**

### **Primeros auxilios en la empresa**

#### **1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud**

- El trabajo y la salud
- Los riesgos profesionales
- Factores de riesgo laboral
- Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
- Daños derivados del trabajo
- Accidentes de trabajo
- Enfermedades profesionales
- Diferencia entre accidentes de trabajo y enfermedad profesional
- Otras patologías derivadas del trabajo
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
- Deberes y obligaciones básicas en esta materia
- Política de prevención de riesgos laborales
- Fomento de la toma de conciencia
- Participación, información, consulta y propuestas
- El empresario
- El trabajador

#### **2. Medicina en el trabajo**

- Medicina del trabajo
- El derecho a la salud
- Daños derivados del trabajo
- Patología de origen laboral

- Efectos de los agentes químicos en la salud
- Efectos de los agentes biológicos en la salud
- Efectos del ruido en la salud
- Efectos de las vibraciones sobre la salud
- Técnicas utilizadas en la vigilancia de la salud
- La vigilancia de la salud de los trabajadores
- Protocolos médicos
- Programas de vigilancia de la salud
- Promoción de la salud en la empresa
- Epidemiología laboral
- Planificación e información sanitaria

### **3. Riesgos generales y su prevención**

- Caídas de personas a distinto o al mismo nivel
- Proyección de fragmentos o partículas
- Golpes o cortes por objetos y herramientas
- Atrapamiento por vuelco de máquina
- Golpes atrapamientos por derrumbamiento
- Contacto eléctrico
- Sobreesfuerzo
- Exposición al polvo o a ruidos
- Dermatitis profesional y riesgos de contaminación
- Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo
- Contaminantes químicos
- Toxicología laboral
- Medición de la exposición a contaminantes
- Corrección ambiental
- Contaminantes físicos
- Energía mecánica
- Energía térmica
- Energía electromagnética
- Contaminantes biológicos
- La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
- Sistemas elementales de control de riesgos
- Protección colectiva
- Equipos de protección individual
- Protección del cráneo
- Protectores del aparato auditivo
- Protectores de la cara y del aparato visual
- Protectores de las vías respiratorias
- Protección de las extremidades y piel
- Protectores del tronco y el abdomen
- Protección total del cuerpo

### **4. Primeros auxilios**

- Procedimientos generales
- Eslabones de la cadena de socorro
- Evaluación primaria de un accidentado
- Normas generales ante una situación de urgencia

- Reanimación cardiopulmonar
- Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
- Fracturas
- Traumatismos craneoencefálicos
- Lesiones en columna
- Quemaduras
- Lesiones oculares
- Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos

## **5. Planes de emergencia**

- Planes de emergencia
- Concepto y objetivos
- Actuaciones del empresario
- Situaciones ante un plan de emergencia
- Situaciones de emergencia
- Tipos de planes de emergencia
- Organización del plan de emergencia
- Actuaciones en un plan de emergencia
- Implantación del plan de emergencia
- Simulacros de emergencia