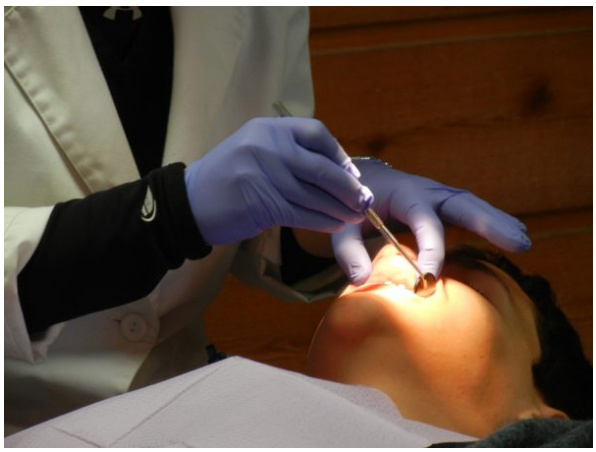
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA ODONTOLOGÍA



SKU: CURUEMCONL0353
Horas: 130

OBJETIVOS

- Integrar la prevención en la actividad diaria de cualquier organización.
- Desarrollar una política de prevención de riesgos en todos los ámbitos del trabajo.
- Utilizar de forma rutinaria las medidas de protección adecuadas para prevenir cualquier lesión.
- Evitar los factores que inciden en la producción de accidentes laborales y los que causan enfermedades profesionales.
- Tomar medidas preventivas que salvaguarden la salud tanto en el ámbito hospitalario como extrahospitalario.

CONTENIDO

MÓDULO I: RIESGOS BÁSICOS

Introducción riesgos básicos:

- Introducción.

Tema I. Introducción a la prevención de los riesgos laborales:

- Introducción.
- El trabajo.
- La salud.
- Los riesgos laborales.
- Las consecuencias de los riesgos:
    - Los accidentes de trabajo.
    - Enfermedad profesional.
- Otros daños para la salud que pueden derivarse del trabajo.

- Otros daños. Repercusiones económicas y de funcionamiento.
- Disciplinas técnicas de prevención laboral.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales:

- Introducción.
- Derechos y deberes básicos.
- Directivas Comunitarias. Directivas sobre Seguridad y Salud en el Trabajo:
    - Directivas sobre Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Legislación básica aplicable:
    - Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL).
    - Estructura de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
    - El Reglamento de los Servicios de Prevención.
    - Desarrollo normativo derivado de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
    - Otra legislación:
        - Normativa española.
        - Normativa europea.
- Recuerde lo más importante.
- Glosario de términos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Los riesgos ligados a las condiciones de seguridad:

- Introducción.
- El lugar y la superficie de trabajo.
- Las herramientas.
- La electricidad:
    - Tipos de contacto eléctrico.
    - Medidas básicas de prevención frente al riesgo eléctrico.
    - Herramientas eléctricas.
- Los incendios:
    - Factores de fuego.
    - Prevención del incendio.
    - Protección contra incendios.
- Almacenamiento, manipulación y transporte.
- La señalización.
- El mantenimiento.
- Modificaciones sobre seguridad y salud en el trabajo.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Los riesgos ligados al medio ambiente de trabajo:

- Introducción.
- La exposición laboral a agentes químicos:
    - Efectos de los productos tóxicos sobre el cuerpo humano.
    - Vías de entrada de los contaminantes químicos.
- Exposición laboral a agentes físicos:
    - Energía mecánica ruido y vibraciones:
        - El ruido.
        - Vibraciones.
    - Energía electromagnética. Radiaciones ionizantes y no ionizantes:
        - Radiaciones ionizantes.
        - Radiaciones no ionizantes.
    - Energía calorífica:
        - El golpe de calor.
- Exposición laboral a agentes biológicos.
- La evaluación del riesgo.
- El control del riesgo:
    - Actuaciones sobre el origen.
    - Actuaciones sobre el medio de transmisión.
    - Actuaciones sobre el trabajador.
    - Otras medidas preventivas de aplicación general son.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral:

- Introducción.
- La carga de trabajo.
- Manipulación de cargas.
- Carga mental.
- La fatiga.
- Insatisfacción laboral.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual:

- Introducción.
- La protección de la seguridad y salud de los trabajadores en el trabajo.
- Clasificación de los equipos de protección individual.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Nociones básicas de actuación en emergencias y evacuaciones:

- Introducción.

- Situaciones de emergencia.
- Clasificación de las situaciones de emergencia.
- Organización de emergencias.
- Actuaciones en un plan de emergencia interior (PEI).
- Información de apoyo para la actuación de emergencia.
- Cartel divulgativo del Plan de emergencia interior.
- Simulacros.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Primeros auxilios:

- Introducción.
- ¿Qué son los primeros auxilios?
- Activación del sistema de emergencia.
- Los eslabones de la cadena de socorro.
- La formación en socorrismo laboral.
- La evacuación primaria de un accidentado.
- Cadena de supervivencia:
    - Soporte vital:
        - Soporte vital básico en el adulto.
        - RCP básica en pediatría.
- Hemorragias.
- Esguinces y fracturas.
- Golpe de calor y deshidratación.
- El botiquín en el lugar de trabajo.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. El control de la salud de los trabajadores:

- Introducción.
- Definición de vigilancia de la salud.
- La vigilancia de la salud de los trabajadores en el marco de la Ley de PRL y el reglamento de los servicios de prevención.
- Objetivos de la vigilancia de la salud.
- Las técnicas de vigilancia de la salud.
- Integración de los programas de vigilancia de la salud en el programa de prevención de riesgos laborales.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema X. Organización del trabajo preventivo: rutinas básicas:

- Introducción.
- La gestión de la prevención de riesgos laborales en una empresa.
- El sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales.
- Planificación de la actividad preventiva.
- Responsabilidades.
- Formación.
- Documentación.
- El control de las actuaciones.
- Auditorías.
- Modalidades de recursos humanos y materiales para el desarrollo de actividades preventivas.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XI. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo:

- Introducción.
- Instituciones y organismos internacionales:
    - OIT.
    - La Unión Europea:
        - Las instituciones de la Unión.
        - Otras instituciones y órganos de la Unión.
        - Organismos Nacionales.
        - Organismos de carácter autonómico.
- Recuerde lo más importante.
- Resumen.
- Autoevaluación.

MÓDULO II: RIESGOS ESPECÍFICOS

Introducción:

- Introducción.
- Perspectivas laborales.
- Ergonomía en odontología.
- Recomendaciones de bioseguridad en odontología.
- Mecanismos de infección.
- Normas mínimas de bioseguridad en odontología.
- Responsabilidad profesional en odontología.
- Bioética y ejercicio profesional de la odontología.
- Ética profesional en odontología.
- Componente moral.
- Resumen.
- Autoevaluación.
- Bibliografía.

Tema I. Riesgos en los lugares y espacios de trabajo:

- Introducción.
- Normativa.
- Factores de riesgo.
- Condiciones constructivas del lugar de trabajo.
- Condiciones ambientales.
- Iluminación.
- Servicios higiénicos y lugares de descanso.
- Material y locales de primeros auxilios.
- Orden, limpieza y mantenimiento.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Riesgos de seguridad:

- Riesgos eléctricos:
    - Introducción.
    - Conceptos.
    - Factores condicionantes.
    - Riesgo de contacto eléctrico.
    - Evaluación de riesgos eléctricos.
    - Daños de la electricidad sobre el cuerpo humano.
    - Medidas de protección.
- Riesgo de caída de personas al mismo nivel.
- Riesgo de caída de personas a distinto nivel.
- Riesgos de almacenamiento:
    - Introducción.
    - Almacenamiento interior.
    - Almacenamiento exterior.
    - Apilamiento de materiales y almacenamiento en estanterías y estructuras.
    - Riesgos.
    - Medidas de prevención.
    - Medidas de protección.
- Riesgo de incendio:
    - Introducción.
    - Generalidades.
    - La evaluación de riesgos.
    - El desarrollo de un incendio.
    - Medidas prevención de incendios.
    - Técnicas de prevención.
    - Medidas de protección de incendios.
    - Organización de la seguridad.
    - Equipos de emergencia.
    - Detección de incendios.
    - Medidas de extinción de incendios.

    - Agentes extintores.
    - Medios de extinción.
- Residuos sanitarios.
- Sustancias peligrosas y nocivas:
    - Introducción.
    - Clasificación de sustancias según RD.363/1995 de 10 marzo.
    - Vías de entrada.
    - Señalización.
    - Sustancias corrosivas e irritantes.
    - Sustancias comburentes.
    - Sustancias que presentan riesgo de explosión.
    - Sustancias extremadamente inflamables, muy inflamables e inflamables.
- Riesgos a disolventes:
    - Introducción.
    - Normativa.
    - Efectos de la salud.
    - Medidas de control.
    - Riesgos para la salud humana.
    - Prevención y control.
    - Utilización de ropa y equipos de protección personal.
    - Formación e información.
    - Vigilancia de la salud.
- Riesgos de agresividad en pacientes:
    - Introducción.
    - Manifestaciones clínicas de la agresividad.
    - Patologías asociadas al desarrollo de conductas agresivas.
    - Abordaje psicofarmacológico de la agresividad.
    - Tratamientos.
    - Tipos de agresividad.
    - Riesgo de agresiones.
    - Prevención.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Riesgos higiénicos-físicos-químicos-biológicos:

- Microclima:
    - Introducción.
    - Espacio disponible.
    - Ventilación.
    - Humedad relativa.
    - Temperatura.
    - Iluminación.
    - Medidas preventivas relacionadas con el microclima.
- Trabajos expuestos a ruido:
    - Introducción.

    - Generalidades.
    - Normativa reguladora.
    - Riesgos y daños que puede ocasionar.
    - Evaluación y mediciones.
    - Control del ruido.
- Radiaciones no ionizantes y radiaciones ionizantes:
    - Introducción.
    - Tipos de radiaciones.
    - Normativa.
    - Radiaciones no ionizantes.
    - Radiaciones ionizantes.
    - Efectos de las radiaciones.
    - Daño biológico.
    - Clasificación del personal expuesto a radiaciones ionizantes.
    - Definición de zonas en función del tipo de riesgo.
    - Medidas de protección.
    - Vigilancia médica de los trabajadores profesionalmente expuestos.
    - Señalización.
- Riesgo de estrés térmico frío - calor:
    - Introducción.
    - Daños que produce en el cuerpo.
    - Determinación del riesgo de estrés térmico.
    - Medidas de actuación.
- Riesgos químicos, gases anestésicos:
    - Introducción.
    - Normativa y criterios de referencia.
    - Clasificación de los agentes químicos.
    - Evaluación de riesgos:
        - Vías de entrada.
        - La encuesta higiénica.
        - Medidas de prevención y control de las exposiciones.
        - Identificación de productos químicos.
        - Almacenamiento de productos químicos.
        - Manipulación de productos químicos.
    - Riesgos por contaminantes químicos:
        - Riesgos más frecuentes en la industria química inorgánica.
        - Riesgos en la industria química orgánica.
    - Riesgos químicos en ambiente sanitario.
    - Gases anestésicos.
    - Otras sustancias:
        - Óxido de etileno.
        - Formaldehído.
        - Sustancias químicas productoras de dermatitis.
        - Mercurio.
- Polvos y aerosoles:

    - Introducción.
    - El síndrome del edificio enfermo (SEE).
    - Aerosolización.
    - Daños sobre el organismo.
    - Medios de prevención.
    - Las enfermedades por hipersensibilidad.
    - Enfermedades contagiosas.
- Riesgos a los citostáticos:
    - Introducción.
    - Definición y clasificación.
    - Efectos sobre la salud.
    - Vías de exposición.
    - Prevención de los riesgos derivados de su manipulación.
    - Vigilancia de la salud del personal expuesto.
    - Protección operacional.
    - Formación - información del personal.
    - Preparación, técnica y equipos.
    - Eliminación de residuos.
    - Tratamiento de las excretas.
    - Actuación ante exposiciones accidentales.
    - Legislación aplicable.
    - Conclusiones.
- Alergias:
    - Introducción.
    - El mecanismo de reacción alérgica.
    - Prevención.
- Infección, desinfección, esterilización:
    - Introducción.
    - Desinfección.
    - Esterilización.
- Los riesgos biológicos:
    - Introducción.
    - Conceptos y características.
    - Clasificación de los agentes biológicos.
    - Vías de entrada en el organismo.
    - Actividades con riesgos biológicos.
    - Daños sobre el organismo.
    - Medios de prevención.
    - Recomendaciones específicas por áreas de atención sanitaria.
    - Estrategias generales de prevención:
        - Precauciones universales estándar.
        - Actuación ante una salpicadura de sangre o líquidos corporales en piel intacta.
        - Exposición de los ojos o membranas mucosas.
        - Salpicaduras o derrames de material infeccioso.

        - Protocolo de actuación ante exposiciones accidentales a sangre.
    - Conclusiones y recomendaciones.
- Anexos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Riesgos ergonómicos, movilización de enfermos, posturas y manipulación de cargas:

- Introducción.
- Principios preventivos.
- Las lesiones de espalda.
- Protección de la espalda:
    - Normas generales de elevación de cargas.
    - ¿Cómo prevenir los problemas de espalda?
- Ejemplos de movilizaciones.
- Anexos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Riesgos psicosociales:

- Estrés laboral en personal sanitario:
    - Introducción.
    - Normativa laboral.
    - El estrés como riesgo laboral en el personal sanitario.
    - Concepto de estresor.
    - Tipos y clases de estresores.
    - Concepto de respuesta de estrés.
    - Características de las situaciones de estrés.
    - Fases de la respuesta de estrés.
    - Fuentes de estrés. Tipos de estresores laborales.
    - Tipos de estresores laborales.
    - Consecuencias del estrés laboral.
    - Evaluación del estrés laboral.
    - Prevención del estrés.
    - Qué es el síndrome de Burnout.
    - Manejo del estrés laboral.
    - Conclusiones.
- Fatiga mental:
    - Introducción.
    - Características.
    - Definición.
    - Fatiga y (actividad, motivación y absentismo).
    - Tipos de fatiga.
    - Medidas para afrontar y prevenir la fatiga.

- Incidencia de la turnicidad en la salud:
    - Introducción.
    - Síndrome del trabajador nocturno.
    - Patología de la turnicidad.
    - Conclusiones sobre la turnicidad.
    - Vigilancia de la salud.
- Anexos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Riesgos administrativos en instalaciones sanitarias:

- Introducción.
- El diseño de la prevención.
- Riesgos y su prevención.
- Características de un equipamiento adecuado:
    - Entorno de trabajo.
    - Mobiliario. Características y dimensiones mínimas de la silla y de la mesa de trabajo.
    - Equipo informático. Características de la pantalla del ordenador y del teclado.
    - Programas informáticos. Facilidad de uso y forma en la que se presenta la información.
- Consejos para mejorar la configuración de su puesto de trabajo:
    - Distribución de espacios en el entorno de trabajo.
    - Ajuste de la silla de trabajo.
    - Disposición de elementos de trabajo sobre la superficie de la mesa.
- Cuadro de sugerencias.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Riesgos laborales en la central de esterilización:

- Introducción.
- Tipos de esterilización.
- Lugares de trabajo y descanso en la CE.
- Riesgos físicos.
- Riesgo biológico en la CE.
- Riesgos eléctricos en el campo de trabajo en CE.
- Riesgos medio ambientales en CE.
- Riesgos ergonómicos: Recomendaciones generales.
- Contaminantes químicos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Riesgos viales:

- Introducción.

- El tiempo de reacción.
- La seguridad de los automóviles.
- Los cinturones de seguridad, otros sistemas de retención.
- Apoyacabezas.
- Neumáticos.
- Utilización de los frenos.
- Cómo evitar los derrapes.
- El estado físico del conductor.
- Los peligros de la vía.
- La señalización.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Riesgo y prevención de las enfermedades alimentarias (ETAs):

- Introducción.
- Factores y agentes patógenos que posibilitan la aparición de ETAs:
    - Agentes patógenos relacionados con la ETAs:
        - Bacterias.
        - Virus.
        - Hongos.
        - Parásitos.
- Vías de transmisión de las ETAs.
- Cinco claves para la inocuidad de los alimentos.
- ETAs causadas por microorganismos:
    - Infecciones de origen bacteriano.
    - Infecciones de origen vírico.
- Intoxicación alimentaria por toxinas.
- Enfermedades causadas por parásitos.
- ETAs causadas por otros agentes patógenos:
    - Aditivos alimentarios.
    - Ingesta Diaria Admisible (IDA).
    - Ingesta Diaria Potencial (IDP).
    - Nitratos y nitritos.
    - Dioxinas.
- Intoxicaciones por plaguicidas.
- Priones:
    - Introducción.
    - Reseña histórica.
    - Enfermedades actualmente atribuidas a los priones.
    - ¿Qué es la encefalopatía espongiforme bovina o mal de las vacas locas?
    - Etiología y patogenia de la enfermedad.
    - Diagnóstico y profilaxis.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema X. Riesgos medioambientales:

- Introducción.
- El agua:
    - Composición del agua.
    - Ciclo del agua.
    - Su necesidad.
    - Funciones del agua en nuestro organismo.
    - Cómo se contamina el agua.
    - Trastornos digestivos debidos al agua.
    - Los riesgos del baño:
        - En el mar.
        - Traumatismos acuáticos.
        - Ahogamiento o asfixia en el agua.
        - Hidrocución o corte de digestión.
    - Riesgos de la inmersión en agua:
        - Barotraumatismos.
        - Borrachera de las profundidades.
        - Disbarismo o embolia gaseosa por descompresión.
- El sol:
    - Introducción.
    - Las radiaciones solares:
        - Cómo prevenir los riesgos derivados de las radiaciones solares.
    - Calor producto de las radiaciones.
    - Trastornos producidos por el calor:
        - Calambres debidos al ejercicio intenso.
        - El agotamiento extremo causado por el calor.
        - La lesión que puede causar la combinación de ejercicio físico intenso y alta temperatura.
        - El golpe de calor o insolación.
    - Medidas a tener en cuenta para evitar los efectos perjudiciales del calor.
- El aire:
    - Fuentes de contaminación del aire.
    - Contaminación de aire y el daño en la atmósfera.
    - El efecto invernadero.
    - Contaminación con plomo.
    - ¿Qué es la contaminación atmosférica?
    - Contaminantes naturales del aire.
    - La calidad del aire (inmisiones).
    - ¿Cómo afecta el aire contaminado al suelo y al agua?
- Las tormentas:
    - Introducción.
    - Las tormentas.
    - La fulguración (los rayos).
    - ¿Cómo podemos protegernos en caso de vernos sorprendidos por una tormenta?

- Los incendios forestales.
- Las bajas temperaturas:
    - Aclimatación al frío.
    - Congelación.
    - ¿Cuáles son las lesiones que produce el frío?
    - Hipotermia.
- El suelo:
    - Introducción.
    - ¿Cómo se contamina el suelo?
    - Contaminación del suelo:
        - Los plaguicidas.
        - La actividad minera.
- La basura:
    - Introducción.
    - El tratamiento de la basura en España.
    - Composición de la basura.
    - Cómo reducir los residuos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema XI. Riesgos por manipulación de alimentos:

- Conocimientos básicos de los manipuladores de alimentos:
    - La cadena alimentaria.
    - Los peligros alimentarios.
    - La higiene personal.
    - La salud de los manipuladores.
    - Las prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos.
    - El aprovisionamiento de agua.
    - El almacenamiento de los alimentos.
    - La limpieza y la desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios. Las basuras.
    - El transporte y distribución de los alimentos.
- Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC):
    - Introducción.
    - Objetivo del sistema APPCC.
    - Metodología.
    - Definiciones.
    - ¿Cuáles son los pasos a dar para aplicar el APPCC?
- Ejemplo de la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en empresas hortofrutícolas (APPCC):
    - Programa de requisitos previos a la implantación del sistema APPCC las empresas de almacenamiento, manipulado y envasado de productos hortofrutícolas.
    - Ámbito de aplicación.
    - Equipo de trabajo APPCC.
    - Descripción y destino de los productos.
    - Diagrama de flujo del proceso de manipulación y envasado de productos

hortofrutícolas.
    - Guía práctica de aplicación:
        - Productos hortofrutícolas.
        - Instalaciones.
        - Registro de incidencias y acciones correctoras.
        - Equipos.
        - Personal manipulador.
        - Agua en contacto directo con el producto.
        - Tratamientos químicos poscosecha de productos hortofrutícolas.
        - Envases y materiales de envasado de producto final.
        - Carga y transporte del producto final.
    - Documentación del sistema APPCC empresas de almacenamiento, manipulado y envasado de productos hortofrutícolas.
- Resumen.
- Autoevaluación.