



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Máster en Cultivos Herbáceos + Titulación Universitaria



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



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

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

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 como una Empresa Socialmente Responsable.

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).

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.

Máster en Cultivos Herbáceos + Titulación Universitaria

**DURACIÓN:**

1.500 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

1.495 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CRÉDITOS:**

5,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Cultivos Herbáceos con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria de Seguridad en el Trabajo con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que 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 expido 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



El presente Título es parte de la Acción Formativa de la Unidad Formativa de 425 horas de duración, inscrita en el plan de estudios de la especialidad de Cultivos Herbáceos, perteneciente al Máster en Cultivos Herbáceos, impartido en el ámbito de la Formación de Postgrado, en la modalidad de Negocios de Formación de Postgrado, en la convocatoria de 2019, y se expide en el momento de la inscripción en el expediente de la formación de postgrado.
Este Título es parte de la acción de formación de postgrado de la Universidad de Granada, inscrita en el plan de estudios de Cultivos Herbáceos, perteneciente al Máster en Cultivos Herbáceos, impartido en el ámbito de la Formación de Postgrado, en la modalidad de Negocios de Formación de Postgrado, en la convocatoria de 2019, y se expide en el momento de la inscripción en el expediente de la formación de postgrado.

Descripción

En el ámbito del mundo de familia profesional agraria, es necesario conocer los diferentes campos de los cultivos herbáceos, dentro del área profesional de agricultura. Así, con el presente Master en Cultivos Herbáceos se pretende aportar los conocimientos necesarios para realizar las operaciones de cultivo, recolección, transporte y almacenamiento de los cultivos herbáceos. Todo ello, dentro de la competencia general para realizar las operaciones de instalación, mantenimiento, producción y recolección en una explotación de cultivos herbáceos, controlando la sanidad vegetal, manejando la maquinaria, aplicando criterios de buenas prácticas agrícolas, de rentabilidad económica y cumpliendo con la normativa medioambiental, de control de calidad, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales vigentes.



Objetivos

- Recolectar los productos de los cultivos herbáceos teniendo en cuenta las normas de calidad, trazabilidad y seguridad alimentarias.
- Transportar y realizar el almacenamiento de los productos y subproductos correctamente utilizando los equipos e instalaciones apropiados.
- Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de protección y forzado de cultivos, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales.
- Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de riegos, con las técnicas adecuadas y la destreza requerida, para asegurar un desarrollo óptimo de las plantas.
- Acondicionar los locales e instalaciones agrícolas para asegurar las correctas condiciones de uso de las mismas.
- Describir el estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones para caracterizar una situación de partida.
- Seleccionar los métodos de control y prevención de plagas, enfermedades y fisiopatías en plantas, suelo e instalaciones adecuados a cada situación, teniendo en cuenta las buenas prácticas agrícolas.
- Realizar las labores previas de mejora e instalación de infraestructuras en una explotación de cultivos herbáceos en función de la planificación técnica.
- Preparar el terreno para la siembra y/o trasplante empleando los medios técnicos adecuados.

A quién va dirigido

Este Master en Cultivos Herbáceos está dirigido a los profesionales del mundo de la familia profesional agraria, concretamente en cultivos herbáceos, dentro del área profesional de agricultura, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la recolección de cultivos herbáceos.

Para qué te prepara

Este Master en Cultivos Herbáceos le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Cultivos Herbáceos.

Salidas Laborales

Sector Agrario.

-

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 personalizado**.



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

PARTE 1. RECOLECCIÓN DE CULTIVOS HERBÁCEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE CULTIVOS HERBÁCEOS

1. Dinámica de poblaciones en la pradera. Producción de las praderas
2. Fisiología de la producción y maduración de los diferentes tipos de cultivo
3. Recolección y cosechado de los cultivos más representativos
4. El cultivo de cereales y leguminosas grano: Técnicas de cultivo de las principales especies
5. El cultivo de plantas industriales: Técnicas de cultivo de las principales especies
6. El cultivo de raíces y tubérculos: Técnicas de cultivo de las principales especies
7. El cultivo de forrajeras y pratenses: Técnicas de cultivo de las principales especies
8. Proceso de henificación de plantas forrajeras
9. Proceso de ensilado
10. Secado y curado del tabaco
11. Recolección de cultivos herbáceos teniendo en cuenta las normas de calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria
12. Ejecución de las tareas teniendo en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental

PARTE 2. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE CULTIVOS HERBÁCEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE CULTIVOS HERBÁCEOS

1. Almacenamiento y conservación de los diferentes tipos de cultivos
2. Características constructivas: Dimensiones, materiales y acabados
3. Sistemas de ventilación: natural, forzada
4. Elementos medidores de humedad y de temperatura
5. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales aplicables
6. Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables

PARTE 3. INSTALACIONES, SU ACONDICIONAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES

1. Invernaderos, túneles y acolchados: Función
2. Tipos
3. Dimensiones
4. Materiales empleados
5. Temperatura
6. Luz
7. Instalación y montaje
8. Dispositivos de control y automatización
9. Componentes básicos en instalaciones de agua y de electricidad: riego
10. Función
11. Tipos
12. Instalaciones de riego: bombas hidráulicas, tuberías, canales, acequias; piezas especiales, cabezal de riego; sistemas de fertirriego; aspersores; emisores de riego localizado; elementos de control, medida y protección del sistema de riego; automatismo
13. Instalaciones eléctricas en la explotación agraria: líneas de baja y alta tensión; líneas de alumbrado y trifásica; elementos de protección y medida; sustitución de elementos sencillos
14. Componentes y acondicionamiento en instalaciones agrarias: instalaciones de ventilación, climatización y acondicionamiento ambiental: calefactores e instalaciones de gas; humectadores y ventiladores; acondicionamiento forzado
15. Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos, hortalizas y productos forestales: graneros, silos y almacenes polivalentes; cámaras frigoríficas y de prerrefrigeración
16. Equipos para la limpieza y eliminación de residuos agrarios: Equipos y material de limpieza
17. Componentes, regulación y mantenimiento
18. Palas cargadoras
19. Remolques
20. Barredoras
21. Equipos de lavado manuales y automáticos
22. Equipos de limpieza a presión

23. Pulverizadores
24. Limpiadores
25. Selección de herramientas y útiles para el mantenimiento a realizar en cada caso
26. Ejecutar reparaciones con precisión
27. Comprobación de correcto funcionamiento de la maquinaria después de las labores de mantenimiento
28. Eliminación de residuos de productos y subproductos de las labores de mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES

1. Productos y equipos para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
2. Descripción de instalaciones eléctricas, suministro de aguas y sistemas de climatización
3. Identificación de zonas y elementos que requieran un especial acondicionamiento e higiene

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INSTALACIONES

1. Reconocimiento de los riesgos y peligros más comunes en las instalaciones
2. Mecanismos peligrosos de las instalaciones
3. Taller: uso seguro de las herramientas y equipos
4. Normativa y señalización
5. Medidas de protección personal
6. Elección de los equipos de protección personal: protección de las vías respiratorias
7. Protección ocular
8. Protección del cráneo
9. Protección de los oídos
10. Ropa de protección. Protección de las manos
11. Protección de los pies
12. Preservación del medio ambiente en el uso de instalaciones
13. Manipulación y eliminación de residuos y materiales de desecho en el mantenimiento de equipos y de las instalaciones. Normativa de riesgos laborales y medioambientales en las instalaciones
14. Normativa sobre producción ecológica
15. Primeros auxilios y citaciones de emergencia: principios básicos de los primeros auxilios
16. Tipos de daños corporales y primeros auxilios
17. Actuaciones en caso de incendios

PARTE 4. DETERMINACIÓN DEL ESTADO SANITARIO DE LAS PLANTAS, SUELO E INSTALACIONES Y ELECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONTROL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ENEMIGOS DE LAS PLANTAS Y LOS DAÑOS QUE PRODUCEN

1. Características generales sobre enfermedades
2. Características generales sobre plagas
3. Características generales sobre alteraciones fisiológicas

4. Agentes bióticos
5. Agentes abióticos. Clasificación: factores ambientales y climatológicos (acción de la luz, de las temperaturas, de la nieve y el granizo), derivados del suelo (acción del agua, estructura, abonos y pH)
6. Muestreos: croquis, unidades de muestreo, técnicas a emplear, tamaño de la muestra, localización de los puntos de conteo, materiales y equipos, fichas y gráficos
7. Realización de conteos y tomas de muestras con técnicas y materiales adecuados
8. Identificación de agentes parasitarios, fauna exterior, plagas, enfermedades, carencias nutricionales, malas hierbas y fisiopatías más frecuentes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS

1. Métodos físicos
2. Prácticas culturales
3. Lucha química
4. Control integrado
5. Lucha biológica
6. Medidas legislativas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS FITOSANITARIOS: SUSTANCIAS ACTIVAS Y PREPARADOS, INTERPRETACIÓN DEL ETIQUETADO Y DE LAS FICHAS DE DATOS DE SEGURIDAD

1. Definición
2. Ingredientes
3. Presentación
4. Interpretación de la etiqueta del producto fitosanitario
5. Clasificación de los plaguicidas
6. Transporte y almacenamiento de productos fitosanitarios
7. Preparación de productos fitosanitarios para su aplicación

PARTE 5. PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA INSTALACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS, SIEMBRA Y PLANTACIÓN DE CULTIVOS HERBÁCEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELIMINACIÓN DE OBSTÁCULOS Y REFINADO DEL TERRENO

1. Tipos y regulaciones de los aperos de despedregado, destocoñado, nivelado y refinado
2. Destocoñado
3. Despedregado
4. Refinado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LABORES PROFUNDAS DE PREPARACIÓN DE SUELOS

1. Exigencias de los cultivos en la preparación profunda de suelos
2. Tipos y regulaciones de subsoladores, arados y gradas
3. Funciones, misión y labores específicas de subsoladores, arados y gradas

- 4.Subsolado
- 5.Arado de vertedera
- 6.Gradeo pesado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LABORES SUPERFICIALES DE PREPARACIÓN DE SUELOS

- 1.Exigencias de los cultivos en la preparación superficial de suelos
- 2.Tipos y regulaciones de gradas, cultivadores y aperos similares
- 3.Funciones, misión y labores específicas de gradas, cultivadores y aperos similares
- 4.Gradeo
- 5.Pases de cultivador
- 6.Pases con vibrocultor

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DEL SUELO

- 1.Concepto de bina: necesidad y realización
- 2.Concepto de escarda: necesidad y realización
- 3.Técnicas de aclareo
- 4.Técnicas de aporcado

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS DE SUELOS Y APORTE DE ENMIENDAS

- 1.Análisis y tomas de muestras
- 2.Abonos orgánicos y minerales
- 3.Cálculo de abonado
- 4.Técnicas de aplicación de abonado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VARIEDADES DE CULTIVOS Y SEMILLAS

- 1.El cultivo de cereales y leguminosas grano. Especies y variedades más representativas
- 2.El cultivo de plantas forrajeras y pratenses. Especies y variedades más representativas
- 3.El cultivo de plantas industriales. Especies y variedades más representativas
- 4.El cultivo de raíces y tubérculos. Especies y variedades más representativas
- 5.Características generales de las semillas
- 6.Desinfección y tratamientos de las semillas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SIEMBRA Y TRASPLANTE

- 1.Siembra y equipos de siembra de cereales, leguminosas en grano y plantas forrajeras
- 2.Siembra en campo definitivo de cultivos industriales
- 3.Implantación de praderas
- 4.Siembra de la remolacha
- 5.Plantación de la patata
- 6.Determinación de marcos de plantación y/o dosis de siembra más adecuados
- 7.Cálculo de la materia vegetal necesario para la realización de la siembra y/o trasplante
- 8.Determinación de la necesidad de uso de herbicidas de presiembra
- 9.Comprobación del estado sanitario del material vegetal
- 10.Realización de la siembra y/o trasplante manejando correctamente la maquinaria y ejecutar las labores anteriores tomando las medidas de prevención de riesgos y de protección medioambiental adecuadas

11.Verificación de la siembra y/o trasplante corrigiendo las marras

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA EN CULTIVOS HERBÁCEOS

- 1.Normativa de prevención de riesgos laborales
- 2.Normativa medioambiental
- 3.Normativa sobre seguridad alimentaria en la producción y primera manipulación de productos herbáceos
- 4.Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales aplicables en la siembra

PARTE 6. OPERACIONES CULTURALES, RIEGO Y FERTILIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES CULTURALES

- 1.Plantas hortícolas
- 2.Plantas para flor cortada:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PODA

- 1.Poda: principios generales de la poda en verde y despuntes
- 2.Tratamiento de residuos vegetales
- 3.Tratamientos de residuos agrícolas:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL RIEGO

- 1.La calidad del agua de riego
- 2.Necesidades hídricas de las hortalizas y flor cortada
- 3.Sistemas de riego
- 4.Hidroponía
- 5.Instalaciones de riego
- 6.Medidas medioambientales relacionadas con la horticultura protegida
- 7.Medidas medioambientales y de prevención de riesgos laborales
- 8.La fertilidad del suelo
- 9.Variables que definen la fertilidad del suelo
- 10.Análisis y tomas de muestras
- 11.Tipos de abonos y características
- 12.Cálculo de abonado
- 13.Técnicas de aplicación de abonado

PARTE 7. SEGURIDAD EN EL TRABAJO

MÓDULO 1. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL (I)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y DEFINICIÓN DE SEGURIDAD: TÉCNICAS DE SEGURIDAD

- 1.Concepto y Definición de Seguridad: Técnicas de Seguridad
- 2.Clasificación de las Técnicas de Seguridad
- 3.Los Riesgos Profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACCIDENTES DE TRABAJO

1. Definiciones de Accidente de Trabajo
2. El Origen de los Accidentes de Trabajo
3. Modelos de Notificación de Accidentes de Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES COMO TÉCNICA PREVENTIVA

1. Accidentes que se Deben Investigar
2. Métodos de Investigación
3. Tipos de Investigación de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN GENERAL DEL RIESGO DE ACCIDENTE

1. La Evaluación de Riesgos
2. Evaluación y Control de los Riesgos
3. Proceso General de Evaluación de Riesgos
4. Método de Evaluación de Riesgos W.T. Fine
5. Contenidos mínimos de los procedimientos e instrucciones operativas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INSPECCIONES DE SEGURIDAD E INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES

1. Inspecciones de Seguridad
2. Investigación de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMAS Y SEÑALIZACIONES EN SEGURIDAD INDUSTRIAL

1. Las Normas de Seguridad
2. Señalización de Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

1. La Protección Colectiva
2. La Protección Individual Equipos de Protección Individual (EPIs)

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INCENDIOS

1. Incendios
2. Clases de Fuego: Tipos de Combustibles
3. El Origen de los Incendios
4. Protección ante Incendios

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLANES DE EMERGENCIA Y AUTOPROTECCIÓN

1. Planes de Emergencia y Autoprotección
2. Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
3. Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica
4. Plan de Autoprotección
5. Medidas de Emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. SEGURIDAD EN LUGARES DE TRABAJO

1. Seguridad y Salud en los lugares de trabajo
2. Seguridad en el proyecto
3. Condiciones mínimas de volumen y superficie
4. Suelos y desniveles

- 5.Vías de circulación
- 6.Puertas y portones
- 7.Escaleras fijas y de servicio
- 8.Escalas fijas
- 9.Escaleras de mano
- 10.Vías y salidas de evacuación
- 11.Orden, limpieza y señalización
- 12.Condiciones ambientales
- 13.Iluminación
- 14.Material y locales de primeros auxilios
- 15.Instalaciones
- 16.Vestuarios, duchas, lavabos y retretes
- 17.Discapacitados

MÓDULO 2. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL (II)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD EN MÁQUINAS Y EQUIPOS DE TRABAJO

- 1.Seguridad y Salud relacionada con las Máquinas
- 2.Origen y clasificación de los riesgos en máquinas
- 3.Requisitos fundamentales de seguridad y salud
- 4.Medidas de Protección
- 5.Real Decreto 1215/1997 Disposiciones de Seguridad en Equipos de Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS E INSTALACIONES

- 1.Herramientas Manuales
- 2.Herramientas Manuales a Motor
- 3.Instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES

- 1.Manipulación de Materiales
- 2.Almacenamiento de Materiales
- 3.Transporte de Materiales
- 4.Equipos de Elevación y Transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA ELECTRICIDAD Y EL RIESGO ELÉCTRICO

- 1.La Electricidad y el Riesgo Eléctrico
- 2.Tipos de Contacto Eléctrico
- 3.Trabajos sin Tensión
- 4.Trabajos en Tensión
- 5.Maniobras, mediciones, ensayos y verificaciones
- 6.Trabajos en proximidad
- 7.Trabajos en Ambientes Especiales
- 8.Requisitos Técnicos para la Realización de Trabajos Eléctricos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN EL MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

- 1.Aspectos fundamentales de la Industria Química
- 2.Clasificaciones de los Agentes Químicos
- 3.Comercialización Segura de Productos Químicos
- 4.Evaluación y control del Riesgo Químico
- 5.Medidas específicas de prevención y protección
- 6.Sistemas de Protección Colectiva
- 7.Los EPIs en la Industria Química

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RESIDUOS TÓXICOS Y PELIGROSOS

- 1.Introducción: Medio Ambiente y Empresa
- 2.Residuos Tóxicos y Peligrosos
- 3.Gestión de los Residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SOLDADURA

- 1.Las Operaciones de Soldadura
- 2.Técnicas de Soldeo
- 3.Riesgos Higiénicos en Soldadura
- 4.Riesgos de Seguridad en Soldadura
- 5.Protecciones Individuales en Soldadura

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESPACIOS CONFINADOS

- 1.Concepto y Clasificación de los Espacios Confinados
- 2.Riesgos y Peligros Asociados a los Espacios Confinados
- 3.Preparación y Actuación en Espacios Confinados
- 4.Procedimientos de Emergencia y Rescate
- 5.Formación y Entrenamiento de los Trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS

- 1.Formación de los trabajadores
- 2.Programación de la Formación
- 3.Impartición de la Formación
- 4.Evaluación de la Formación
- 5.Técnicas de Comunicación
- 6.Técnicas de Información
- 7.Técnicas de Negociación