



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
EDUCA BUSINESS SCHOOL



## Máster en Plantación de Frutales y Operaciones Culturales + 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 Plantación de Frutales y Operaciones Culturales + Titulación Universitaria

**DURACIÓN:**

725 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 Plantación de Frutales y Operaciones Culturales con 600 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 del Sistema Formativo de la Escuela Formadora de la Universidad de Granada y se expide en virtud de los acuerdos y condiciones de una entidad colaboradora y de los estatutos de la propia, en virtud de haber superado los estudios correspondientes de la Universidad y en el ámbito de la acreditación de los contenidos profesionales adquiridos a través de la experiencia laboral y de la formación en el trabajo.  
Este Título es válido en el ámbito de competencias, formación y profesionalidad de la acción formativa de la Universidad de Granada, en virtud de haber superado los estudios correspondientes de la Universidad de Granada, en el ámbito de la acreditación de los contenidos profesionales adquiridos por experiencia laboral y formación en el trabajo.  
Este Título es válido en el ámbito de competencias, formación y profesionalidad de la acción formativa de la Universidad de Granada, en virtud de haber superado los estudios correspondientes de la Universidad de Granada, en el ámbito de la acreditación de los contenidos profesionales adquiridos por experiencia laboral y formación en el trabajo.

## Descripción

Si trabaja en el sector de la agricultura o desearía hacerlo y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre la preparación del terreno y la recolección de la fruta este es su momento, con el Master en Plantación de Frutales y Operaciones Culturales podrá adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar esta labor de la mejor manera posible.

## Objetivos



- Caracterizar el suelo y el clima para valorar la adaptabilidad de la especie, variedad y patrón y asegurar el adecuado desarrollo del cultivo.
- Realizar la instalación de pequeñas infraestructuras y las mejoras necesarias en la finca para el establecimiento de una plantación frutal, siguiendo las especificaciones técnicas.
- Realizar las labores de preparación del terreno, enmiendas y abonados de fondo recomendados, utilizando los medios técnicos adecuados a las características del suelo y del cultivo.
- Efectuar el laboreo del suelo y manejo de la cubierta vegetal de forma que se optimice el aprovechamiento del agua y se evite la erosión.
- Utilizar el sistema de riego racionalmente para conseguir el óptimo desarrollo del cultivo frutícola.
- Realizar la fertilización, según las recomendaciones prescritas, para satisfacer las necesidades nutritivas de los frutales.
- Recolectar la fruta para su comercialización en el estado de madurez y tamaño establecidos, aplicando las técnicas que aseguren su perfecta conservación hasta la comercialización.
- Transportar y realizar el primer acondicionamiento de la fruta para evitar daños.
- Aplicar los métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones, siguiendo las especificaciones técnicas establecidas, manejando adecuadamente la maquinaria y herramientas.

## A quién va dirigido

Este Master en Plantación de Frutales y Operaciones Culturales está dirigido a los profesionales del mundo agrario, concretamente en fruticultura, dentro del área profesional agricultura, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con las operaciones culturales y recolección de la fruta.

## Para qué te prepara

El Master en Plantación de Frutales y Operaciones Culturales le prepara para tener una visión amplia y precisa sobre el entorno agrario llegando a especializarse en el tratamiento de frutales llevando a cabo operaciones de plantación y recolección.

## Salidas Laborales

Sector Agrario / Plantación de frutales / Recolección de fruta / Control fitosanitario.



## 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.



**BECA**

**ANTIGUOS ALUMNOS**

.....

Agradecemos tu fidelidad y la confianza depositada en Euroinnova Formación.

10 %



## 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. EL SUELO DE CULTIVO Y LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUELOS

- 1.El suelo
- 2.Características físicas del suelo
- 3.La materia orgánica en el suelo: efectos sobre las propiedades físicas, químicas y biológicas
- 4.Propiedades físico-químicas del suelo: capacidad de intercambio catiónico (CIC), suelos ácidos, suelos básicos, corrección de los mismos
- 5.Salinidad de suelos: corrección de la salinidad
- 6.Contaminación y erosión del suelo
- 7.Tipos, técnicas de conservación
- 8.Sistemas de mantenimiento de suelos. Enarenados. Acolchados

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. FERTILIZACIÓN Y ABONOS

- 1.Análisis del suelo. Interpretación, corrección y consecuencias prácticas
- 2.Análisis y tomas de muestras
- 3.Abonado de fondo, tipos, cálculo de necesidades, épocas de aplicación, dosis y productos
- 4.Incidencia medioambiental de enmiendas y fertilización
- 5.La fertilidad del suelo
- 6.Variables que definen la fertilidad del suelo
- 7.Tipos de abonos y características
- 8.Técnicas de aplicación de abonado

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIEMPO Y CLIMA

1. Tiempo y clima
2. Meteoros: vientos, nubes, precipitaciones atmosféricas, heladas
3. Fenología y agroclimatología
4. Predicción del tiempo
5. Conocimientos básicos sobre los agentes climáticos más importantes y su influencia en el desarrollo de los árboles frutales
6. Métodos de protección de los árboles frutales contra bajas y altas temperaturas
7. Métodos de protección de cultivo contra granizo, exceso y falta de humedad
8. Métodos de protección de cultivos contra el viento
9. Manejo de aparatos, equipos, sistemas, mapas meteorológicos y otras fuentes de información climáticas
10. Interpretación de mapas meteorológicos para prever el clima a corto plazo. Interpretación de previsiones meteorológicas
11. Realización de recogida de datos meteorológicos con los aparatos adecuados

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. AGUA PARA RIEGO**

1. Agua para riego: características a cumplir en grupos principales de cultivos
2. Toma de muestras de agua para su análisis e interpretación de resultados

## **PARTE 2. PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA INSTALACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS Y PLANTACIÓN DE FRUTALES**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA LA PLANTACIÓN DE FRUTALES**

1. Limpieza y nivelación
2. Labores profundas de preparación de suelos:
3. Labores superficiales de preparación de suelos:
4. Preparación, regulación y mantenimiento de la maquinaria y aperos empleados en las labores de adecuación del terreno
5. Aplicación del abonado de fondo y enmiendas
6. Tipos de redes de drenaje: trazados, conductos, adaptabilidad a las curvas de nivel del terreno
7. Identificación y determinación de necesidades de redes de drenajes, materiales y maquinaria a emplear
8. Materiales de drenaje: tuberías de PVC y PE
9. Materiales filtrantes: naturales y prefabricados
10. Cortavientos: naturales y artificiales
11. Cierres de finca: cimentaciones, muros, cercas
12. Caminos de servicio: macadam, pavimentos, hormigón, gravas, asfaltos
13. Instalaciones eléctricas-: puntos de luz
14. Equipo de riego: Cabezal, tuberías de distribución y emisores
15. Técnicas, materiales y equipos necesarios para la captación, traída y almacenamiento de aguas

16. Comprobación de funcionamiento de instalaciones
17. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANTACIÓN**

1. Especies y variedades de árboles frutales:
2. Marcos de plantación. Factores que influyen sobre el lugar de plantación:
3. Marqueo
4. Replanteo en el terreno y apertura de hoyos manual y mecánico
5. Sistemas de plantación y formación:
6. Plantación:
7. Realizar el proceso de plantación de los plantones
8. Estructuras de apoyo
9. Tutores
10. Preparación, regulación y mantenimiento de maquinaria y aperos empleados en la plantación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PREPARACIÓN DEL TERRENO Y LA PLANTACIÓN DE FRUTALES**

1. Normativa de prevención de riesgos laborales
2. Normativa medioambiental

## **PARTE 3. PODA E INJERTO DE FRUTALES**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INJERTO**

1. Formaciones vegetativas y fructíferas en los frutales:
2. Fisiología de los frutales: Desarrollo vegetativo, floración y fructificación
3. Propagación de los frutales por injerto
4. Tipo de injerto
5. Épocas de injertar
6. Herramientas para injertar
7. Renovación y cambio de variedad por injerto: elección del injerto adecuado, elección de materiales y herramientas
8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PODA**

1. Principios generales de la poda
2. Finalidad de la poda
3. Equilibrio entre crecimiento vegetativo y productivo
4. Principios generales de la poda:
5. Técnicas de poda de formación en formaciones libres de frutales: vaso, pirámide y uso
6. Técnicas de poda de formación en formaciones apoyadas de frutales: palmeta
7. Técnicas de poda de fructificación y renovación en frutales: de pepita, de hueso, agrios, frutos secos, subtropicales y frutales
8. Estimulo de la formación de brotes fructíferos

9. Poda de renovación y rejuvenecimiento en frutales
10. Herramientas y máquinas para la poda
11. Realización y protección de los cortes de poda
12. Manejo de restos vegetales
13. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CUAJADO Y ACLAREO DE FLORES Y FRUTOS**

1. Manejo del cuajado y aclareo de fruto
2. Favorecedores del cuajado
3. Aclareos manuales y químicos
4. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales

## **PARTE 4. MANEJO, RIEGO Y ABONADO DEL SUELO**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DEL SUELO**

1. Capacidad de absorción y retención de agua
2. Influencia de la topografía y de la protección del suelo en el balance hídrico y en la erosión
3. Medidas de conservación y manejo de los suelos
4. Erosión de los suelos. Técnicas de manejo de los suelos: laboreo y no laboreo, ventajas e inconvenientes, modalidades
5. Características generales sobre las malas hierbas:
6. Técnicas de conservación y manejo de suelos desnudos mediante el no laboreo y la aplicación de herbicidas
7. El laboreo mecánico del suelo. Objetivos del laboreo
8. Laboreo convencional:
9. Labores básicas
10. Aperos para labrar
11. Inconvenientes del laboreo
12. Manejo del suelo alternativo al laboreo mecánico
13. Laboreo reducido:
14. Cubiertas vegetales vivas:
15. Cubiertas inertes
16. Control de las cubiertas vegetales
17. Siembra de cubiertas
18. Control mecánico y químico de cubiertas
19. Manejo de cubiertas inertes
20. Manejo de restos vegetales con equipos adecuados
21. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en el manejo del suelo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL RIEGO**

1. La calidad del agua de riego. Variables que definen la calidad del agua de riego
2. Necesidades hídricas y programación de riego:
3. Factores climáticos que influyen en el balance hídrico



- 4.Sistemas de riego
- 5.Riego de pie o de superficie
- 6.Riego por aspersión
- 7.Riego localizado en superficie y enterrado
- 8.Eficiencia de riego
- 9.Uniformidad del riego
- 10.Instalaciones de riego
- 11.Estación de bombeo y filtrado
- 12.Conservación y mantenimiento del equipo de bombeo y distribución de agua de riego
- 13.Sistemas de inyección de soluciones nutritivas y sanitarias
- 14.Sistema de distribución del agua
- 15.Emisores de agua
- 16.Manejo y primer mantenimiento de la instalación de riego
- 17.Regulación y comprobación de caudal y presión
- 18.Limpieza de sistema
- 19.Medida de la uniformidad del riego
- 20.Medida de la humedad del suelo
- 21.Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales asociados al riego

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ABONADO DEL SUELO**

- 1.Los elementos esenciales
- 2.Necesidades nutritivas de los frutales
- 3.Diagnóstico del estado nutritivo
- 4.Análisis foliar: toma de muestras foliares, interpretación, corrección y consecuencias prácticas del análisis
- 5.Extracciones de las cosechas
- 6.Nivel de productividad
- 7.Estado sanitario del cultivo
- 8.Elaboración de una recomendación de fertilización
- 9.Estado nutritivo
- 10.Características del suelo
- 11.Agua disponible
- 12.Producción en años anteriores
- 13.Aplicación de los nutrientes necesarios
- 14.Aplicación al suelo
- 15.Aplicación por vía foliar
- 16.Aplicación mediante inyecciones al tronco
- 17.Selección de abonos que se van a emplear
- 18.Identificación de la época y el apero con el que se va a realizar la aplicación de abono
- 19.Preparación de soluciones nutritivas en condiciones climáticas adecuadas y con el uso correcto de equipos
- 20.Selección, manejo y mantenimiento básico de equipos y herramientas para la aplicación del abonado

21. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en la aplicación del abono

## PARTE 5. RECOLECCIÓN, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN

1. El proceso de maduración
2. Maduración fisiológica y comercial
3. Índices de maduración
4. La recolección de la fruta
5. Recolección manual:
6. Recolección mecánica. Equipos
7. Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos, de carácter perecedero
8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la recolección

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE

1. Contenedores
2. Remolques especiales
3. Cintas transportadoras
4. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el transporte

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA EN CAMPO

1. Primeros tratamientos de la fruta en campo
2. Equipos de limpieza
3. Secadoras
4. Descascarilladoras
5. Instalaciones de clasificación y selección de fruta
6. Almacenamiento de la fruta hasta su conservación
7. Almacenamiento en frío
8. Almacenamiento en atmósfera controlada
9. Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta
10. Conservación de frutos
11. Normas de calidad para productos frutales (normalización y tipificación)
12. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el almacenamiento y conservación

## PARTE 6. APLICACIÓN DE MÉTODOS DE CONTROL

# EN PLANTAS, SUELOS E INSTALACIONES

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA DE APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS: TIPOS, CONSERVACIÓN Y REGULACIÓN

1. Métodos de aplicación de productos fitosanitarios
2. Desinsectación y desinfección y desratización de instalaciones
3. Equipos de aplicación: funcionamiento de los diferentes tipos
4. Principales máquinas y equipos
5. Clasificación: espolvreadotes, pulverizadores, atomizadores, fumigadores, nebulizadores
6. Preparación, mezcla y aplicación de productos fitosanitarios
7. Procedimientos de operación
8. Preparación, regulación y calibración de maquinaria y equipos de tratamientos
9. Puesta a punto
10. Preparación de caldos o polvos. Aplicación de los mismos
11. Recogida de productos o subproductos del proceso de aplicación
12. Limpieza, mantenimiento y revisiones de los equipos
13. Prácticas de aplicación
14. Ejercicios de desarrollo de casos prácticos
15. Eliminación de residuos
16. Eliminación de envases vacíos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. BUENAS PRÁCTICAS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS RELACIONADOS CON EL CONTROL FITOSANITARIO

1. Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios para la salud
2. Nivel de exposición del operario
3. Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud
4. Residuos de productos fitosanitarios: riesgos para terceros
5. Intoxicaciones y otros efectos perjudiciales sobre la salud
6. Medidas preventivas y protección del aplicador
7. Práctica de la protección fitosanitaria
8. Primeros auxilios
9. Riesgos derivados de la utilización de plaguicidas para el medio ambiente
10. Principios de la trazabilidad
11. Buenas prácticas ambientales en la práctica fitosanitaria (manejo de residuos, envases vacíos, etc.)

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL CONTROL DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MALAS HIERBAS Y FISIOPATÍAS

1. Relación trabajo-salud

# 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. Escaleras 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