



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL



Perito Judicial en Valoración de Explotaciones Agrícolas y Ganaderas
+ Titulación Universitaria en Elaboración de Informes Periciales (Doble
Titulación con 4 Créditos ECTS)

www.euroinnova.edu.es



LLAMA GRATIS: (+34) 900 831 200





EUROINNOVA FORMACIÓN

Especialistas en **Formación Online**

SOBRE EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Bienvenidos/as a **EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL**, una escuela de negocios apoyada por otras entidades de enorme prestigio a nivel internacional, que han visto el valor humano y personal con el que cuenta nuestra empresa; un valor que ha hecho que grandes instituciones de reconocimiento mundial se sumen a este proyecto.



EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL es la mejor opción para formarse ya que contamos con años de experiencia y miles de alumnos/as, además del reconocimiento y apoyo de grandes instituciones a nivel internacional.

Como entidad acreditada para la organización e impartición de **formación de postgrado**, complementaria y para el empleo, Euroinnova es centro autorizado para ofrecer **formación continua bonificada** para personal trabajador, **cursos homologados y baremables** para Oposiciones dentro de la Administración Pública, y cursos y acciones formativas de **máster online** con título propio.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

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





DESCUBRE EUROINNOVA FORMACIÓN

Líderes en **Formación Online**



APOSTILLA DE LA HAYA

Además de disponer de formación avalada por universidades de reconocido prestigio y múltiples instituciones, Euroinnova posibilita certificar su formación con la **Apostilla de La Haya**, dotando a sus acciones formativas de Titulaciones Oficiales con validez internacional en más de 160 países de todo el mundo.



PROFESIONALES A TU DISPOSICION

La **metodología virtual** de la formación impartida en Euroinnova está completamente a la vanguardia educativa, facilitando el aprendizaje a su alumnado, que en todo momento puede contar con el apoyo tutorial de grandes profesionales, para alcanzar cómodamente sus objetivos.



DESCUBRE NUESTRAS METODOLOGÍAS

Desde Euroinnova se promueve una **enseñanza multidisciplinar e integrada**, desarrollando metodologías innovadoras de aprendizaje que permiten interiorizar los conocimientos impartidos con una aplicación eminentemente práctica, atendiendo a las demandas actuales del mercado laboral.



NUESTRA EXPERIENCIA NOS AVALA

Más de 15 años de experiencia avalan la trayectoria del equipo docente de Euroinnova Business School, que desde su nacimiento apuesta por superar los retos que deben afrontar los/las profesionales del futuro, lo que actualmente lo consolida como el **centro líder en formación online**.



Perito Judicial en Valoración de Explotaciones Agrícolas y Ganaderas + Titulación Universitaria en Elaboración de Informes Periciales (Doble Titulación con 4 Créditos ECTS)

 **DURACIÓN:**
410 horas

 **MODALIDAD:**
Online

 **PRECIO:**
360 € *

 **CRÉDITOS:**
4,00 ECTS

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova Business
School



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN

Doble Titulación: - Titulación de Perito Judicial en Valoración de Explotaciones Agrícolas y Ganaderas con 300 horas expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL, y Avalada por la Asociación Profesional Colegial de Peritos Judiciales del Reino de España, siendo una Titulación que acredita para ejercer en los Juzgados y Tribunales, de conformidad con lo establecido en los artículos 340 y 341 de la LEC y la Instrucción 5/2001 de 19 de Diciembre del Consejo General del Poder Judicial, y el Acuerdo del Pleno del Consejo General del Poder Judicial de 28 de diciembre de 2010 sobre la remisión y validez de las listas de Peritos Judiciales remitidas a los Juzgados y Tribunales por las Asociaciones y Colegios Profesionales, publicado en el BOE nº. 279 de 18 de noviembre de 2010, permitiendo a todos los alumnos de EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL la inclusión como Asociado Profesional en ASPEJURE - Asociación Profesional Colegial de Peritos Judiciales del Reino de España. - Titulación Universitaria en Elaboración de Informes Periciales con 4 Créditos Universitarios ECTS con 110 horas. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.



**Titulación Oficial Para
Ejercer En Los Juzgados
Con Validez A Nivel Nacional**



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

**TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO**





CUALIFICA2



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación 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).



DESCRIPCIÓN

En el sector agrario es primordial conocer cómo se desarrollan los procesos para la explotación de los recursos en Agricultura y Ganadería. Con el presente curso pretendemos aportar los conocimientos necesarios para poder realizar una buena valoración de las instalaciones, inmuebles, maquinaria, herramientas, recursos humanos, etc., necesarios para el trabajo en explotaciones tanto ganaderas como





agrícolas. Ante esta situación, la justicia requiere de personas especialistas que puedan realizar informes y procedimientos relacionados con este sector. Este curso le capacita para el libre ejercicio del Perito Judicial en Valoración de Explotaciones Agrícolas y Ganaderas en procesos judiciales de ámbito civil, laboral o penal, así como para trabajar por cuenta ajena. Este Curso de Perito Judicial contiene todo lo necesario para poder ejercer como Perito Judicial, desarrollando con éxito esta actividad, además una vez obtenido el diploma va a poder tramitar el alta en los Juzgados que el designe. Este curso de Perito Judicial incluye toda la legislación actual en el mundo del Peritaje.

OBJETIVOS

- Diferenciar entre los tipos de informes periciales.
- Conocer el proceso de elaboración de los informes periciales.
- Analizar las pruebas judiciales, desde su concepto hasta la práctica de dicha prueba.
- Analizar cómo valorar la prueba pericial.
- Relacionar las actuaciones necesarias para proceder a la carga y transporte de la cosecha y programar la realización de las mismas para un cultivo determinado.
- Describir las operaciones de mantenimiento básico en instalaciones, maquinaria, equipos, útiles y herramientas y realizarlas, de acuerdo a su nivel, de forma limpia y segura.
- Indicar que equipos, útiles y/o herramientas son necesarios para efectuar los trabajos de mantenimiento de las instalaciones y manejar dentro de la explotación y de acuerdo a su nivel, la maquinaria propia de la misma.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso de Perito Judicial en Valoración de Explotaciones Agrícolas y Ganaderas va dirigido a titulados universitarios en la materia objeto del curso, y en el caso de que la materia no este comprendida en ningún título profesional también va dirigido a cualquier profesional o persona que desee obtener los conocimientos necesarios para poder intervenir como perito en juzgados, tribunales de justicia, sobre todo en los ámbitos penal y civil, ante valoraciones de instalaciones del sector primario. No obstante tal y como establece la LEY de Enjuiciamiento Civil en su Artículo 340.1: Los peritos deberán poseer el título oficial que corresponda a la materia objeto del dictamen y a la naturaleza de éste. Si se tratare de materias que no estén comprendidas en títulos profesionales oficiales, habrán de ser nombrados entre personas entendidas en aquellas materias.





PARA QUÉ TE PREPARA

Este curso de Perito Judicial en Valoración de Explotaciones Agrícolas y Ganaderas le prepara para obtener los conocimientos necesarios para intervenir como Perito en los juzgados y Tribunales de Justicia, especialmente en el ámbito civil y penal. El artículo 335.1 de la LEC (Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil) se refiere a esta figura y establece que: "Cuando sean necesarios conocimientos científicos, artísticos, técnicos o prácticos para valorar hechos o circunstancias relevantes en el asunto o adquirir certeza sobre ellos, las partes podrán aportar al proceso el dictamen de peritos que posean los conocimientos correspondientes..." Con este Curso de Perito Judicial podrás ejercer ante demandas de Particulares y Sociedades, Administración y Justicia. El alumno, al finalizar el curso, obtendrá un Diploma que le permitirá darse de Alta como Asociado Profesional en ASPEJURE y poder ejercer en los Juzgados y Tribunales. Es un curso apto para el acceso a las Listas de los Juzgados.

SALIDAS LABORALES

Peritaje judicial / Mantenimiento en Instalaciones Ganaderas y Agrícolas / Elaboración de informes periciales.





MATERIALES DIDÁCTICOS



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Perito Judicial'
- Manual teórico 'Almacenamiento, Manipulación y Conservación de los Productos Agrícolas'
- Manual teórico 'Operaciones Auxiliares de Mantenimiento de Instalaciones y Manejo de Maquinaria y Equipos en Explotaciones Ganaderas'
- Manual teórico 'Elaboración de Informes Periciales'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo



FORMAS DE PAGO

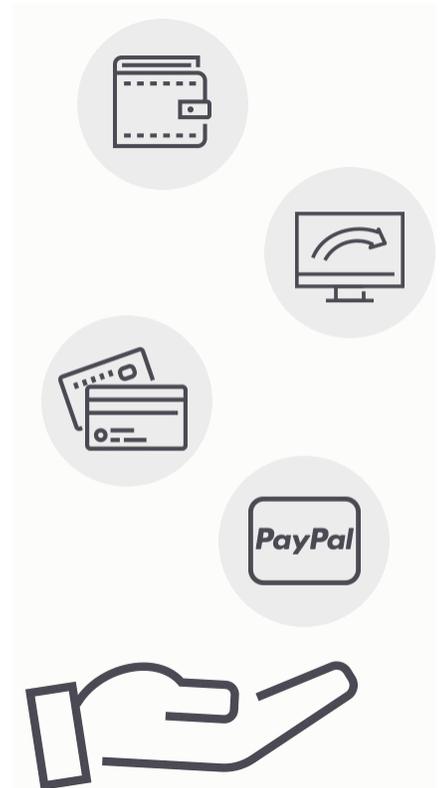
Contrareembolso / Transferencia / Tarjeta de Crédito / PayPal
Tarjeta de Crédito / PayPal Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con PayPal Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria. No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa . Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada

Otras: PayU, Sofort, Western Union / SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos Plazos sin Intereses + Envío Gratis



Llama gratis al 900 831 200 e infórmate de nuestras facilidades de pago.

FINANCIACIÓN Y BECAS



Facilidades
económicas y
financiación
**100% sin
intereses**

En EUROINNOVA, ofrecemos a nuestros alumnos **facilidades económicas y financieras** para la realización de pago de matrículas, todo ello **100% sin intereses**.

30% Beca Desempleo: Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento para invertir en la mejora de tus posibilidades futuras.

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
Desempleo

30%

30% PARA DESEMPLEADOS

Facilitamos el acceso al mercado laboral a personas en situación de desempleo.

10% PARA ANTIGUOS ALUMNOS

Queremos agradecer tu fidelidad y la confianza depositada en Euroinnova Formación.

10%

BECA
Antiguos
Alumnos

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**.



CARÁCTER OFICIAL DE LA FORMACIÓN

La presente formación no está incluida dentro del ámbito de la formación oficial reglada (Educación Infantil, Educación Primaria, Educación Secundaria, Formación Profesional Oficial FP, Bachillerato, Grado Universitario, Master Oficial Universitario y Doctorado). Se trata por tanto de una formación complementaria y/o de especialización, dirigida a la adquisición de determinadas competencias, habilidades o aptitudes de índole profesional, pudiendo ser baremable como mérito en bolsas de trabajo y/o concursos oposición, siempre dentro del apartado de Formación Complementaria y/o Formación Continua siendo siempre imprescindible la revisión de los requisitos específicos de baremación de las bolsa de trabajo público en concreto a la que deseemos presentarnos.

REDES SOCIALES





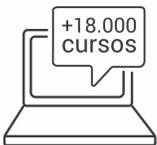
Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran comunidad educativa, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros alumnos, ex alumnos y profesores.

Además serás el primero en enterarte de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



LÍDERES EN FORMACION ONLINE

Somos Diferentes



Amplio **Catálogo** Formativ

Nuestro catálogo está formado por más de 18.000 cursos de múltiples áreas de conocimiento, adaptándonos a las necesidades formativas de nuestro alumnado.



Confianza

Contamos con el Sello de Confianza Online que podrás encontrar en tus webs de confianza. Además colaboramos con las más prestigiosas Universidades, Administraciones Públicas y Empresas de Software a nivel Nacional e Internacional.





Campus Online

Nuestro alumnado puede acceder al campus virtual desde cualquier dispositivo, contando con acceso ilimitado a los contenidos de su programa formativo.



Profesores/as Especialist

Contamos con un equipo formado por más de 50 docentes con especialización y más de 1.000 colaboradores externos a la entera disposición de nuestro alumnado.



Bolsa de Empleo

Disponemos de una bolsa de empleo propia con diferentes ofertas de trabajo correspondientes a los distintos cursos y masters. Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.



Garantía de Satisfacción

Más de 15 años de experiencia con un récord del 96% de satisfacción en atención al alumnado y miles de opiniones de personas satisfechas nos avalan.



Precios Competitivos

Garantizamos la mejor relación calidad/precio en todo nuestro catálogo formativo.



Calidad AENOR

Todos los procesos de enseñanza aprendizaje siguen los más rigurosos controles de calidad extremos, estando certificados por AENOR conforme a la ISO 9001, llevando a cabo auditorías externas que garantizan la máxima calidad.



Club de Alumnos/as

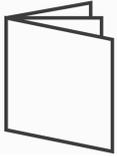
Servicio Gratuito que permitirá al alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En esta, el alumnado podrá relacionarse con personas que estudian la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, 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, para realizar prácticas relacionadas con la formación que ha estado recibiendo en nuestra escuela.





Revista Digital

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



Innovación y Calidad

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

ACREDITACIONES Y RECONOCIMIENTOS





TEMARIO

MÓDULO 1. PERITO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERITACIÓN Y TASACIÓN

1. Delimitación de los términos peritaje y tasación
2. La peritación
3. La tasación pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA BÁSICA NACIONAL

1. Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial
2. Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil
3. Ley de Enjuiciamiento Criminal, de 1882
4. Ley 1/1996, de 10 de enero, de Asistencia Jurídica Gratuita

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS PERITOS

1. Concepto
2. Clases de perito judicial
3. Procedimiento para la designación de peritos
4. Condiciones que debe reunir un perito
5. Control de la imparcialidad de peritos
6. Honorarios de los peritos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL RECONOCIMIENTO PERICIAL

1. El reconocimiento pericial
2. El examen pericial
3. Los dictámenes e informes periciales judiciales
4. Valoración de la prueba pericial
5. Actuación de los peritos en el juicio o vista

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LEGISLACIÓN REFERENTE A LA PRÁCTICA DE LA PROFESIÓN EN LOS TRIBUNALES

1. Funcionamiento y legislación
2. El código deontológico del Perito Judicial

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA RESPONSABILIDAD

1. La responsabilidad
2. Distintos tipos de responsabilidad
 - 1.- Responsabilidad civil
 - 2.- Responsabilidad penal
 - 3.- Responsabilidad disciplinaria
3. El seguro de responsabilidad civil

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PERITACIONES

1. La peritación médico-legal
 - 1.- Daño corporal
 - 2.- Secuelas





- 2. Peritaciones psicológicas
 - 1.- Informe pericial del peritaje psicológico
- 3. Peritajes informáticos
- 4. Peritaciones inmobiliarias

MÓDULO 2. ELABORACIÓN DE INFORMES PERICIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERITO, INFORME PERICIAL Y ATESTADO POLICIAL

- 1. Concepto de perito
- 2. Atestado policial
- 3. Informe pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE INFORMES PERICIALES

- 1. Informes periciales por cláusulas de suelo
- 2. Informes periciales para justificación de despidos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE INFORMES PERICIALES

- 1. Informes periciales de carácter económico, contable y financiero
- 2. Informes especiales de carácter pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS PRUEBAS JUDICIALES Y EXTRAJUDICIALES

- 1. Concepto de prueba
- 2. Medios de prueba
- 3. Clases de pruebas
- 4. Principales ámbitos de actuación
- 5. Momento en que se solicita la prueba pericial
- 6. Práctica de la prueba

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DEL INFORME TÉCNICO

- 1. ¿Qué es el informe técnico?
- 2. Diferencia entre informe técnico y dictamen pericial
- 3. Objetivos del informe pericial
- 4. Estructura del informe técnico

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL DICTAMEN PERICIAL

- 1. Características generales y estructura básica
- 2. Las exigencias del dictamen pericial
- 3. Orientaciones para la presentación del dictamen pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VALORACIÓN DE LA PRUEBA PERICIAL

- 1. Valoración de la prueba judicial
- 2. Valoración de la prueba pericial por Jueces y Tribunales

MÓDULO 3. ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIONES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS





1. Tipos de almacenes.
2. Silos.
3. Secaderos.
4. Características constructivas: dimensiones, materiales y acabados.
5. Suministro de agua.
6. Instalación eléctrica.
7. Sistemas de ventilación
8. Cámaras de atmósfera controlada.
9. Almacenamiento de los productos hasta su comercialización.
10. Maquinaria, equipos, herramientas y útiles para el acondicionamiento, selección y almacenamiento de productos agrícolas.
11. Análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC).
12. Gestión informática de los procesos de almacenaje.
13. Valoración económica del almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN DE RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES

1. Necesidades de personal.
2. Asignación de trabajos.
3. Organización y programación del trabajo.
4. Asesoramiento y supervisión del personal.
5. Relaciones laborales.
6. Seguridad social agraria y otras prestaciones.
7. Órganos de representación.
8. Convenios colectivos del sector.
9. El derecho y las obligaciones laborales.
10. Rendimiento y coste de la mano de obra.
11. Rendimiento y coste de utilización de la maquinaria y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Requisitos de los manipuladores de alimentos:
2. Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenaje, transformación, transporte, distribución y servicio de alimentos.
3. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
4. Manejo de residuos.
5. Autocontrol en los establecimientos alimentarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

1. Marco normativo de prevención de riesgos laborales.
2. Normativa general sobre higiene y seguridad aplicable en el sector.
3. Medidas de higiene personal
4. Marco normativo sobre medidas de protección ambiental.





- 5.laborales aplicables.
- 6.Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables.

MÓDULO 4. OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y MANEJO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS EN EXPLOTACIONES GANADERAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA. COMPONENTES Y EQUIPOS.

- 1.Instalaciones de almacenaje, preparación y distribución para alimentación sólida y/o líquida.
- 2.Instalaciones de almacenaje y conservación de otros insumos.
- 3.Otras instalaciones y utillaje.
- 4.Equipos, materiales y productos de limpieza y desinfección: características, componentes, regulación y mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELIMINACIÓN DE SUBPRODUCTOS GANADEROS.

- 1.Sistemas de eliminación, problemas medioambientales que plantea.
- 2.Equipos para la limpieza, desinfección, almacenaje, gestión de subproductos y eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RIESGOS Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y DAÑOS EN EL USO DE INSTALACIONES DE LA EXPLOTACIÓN.

- 1.Procedimientos seguros en la utilización de instalaciones.
- 2.Elementos de protección de las instalaciones y personales.
- 3.Manipulación y almacenaje de productos tóxicos y peligrosos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA.

- 1.Tipos, componentes, regulación básica.
- 2.Mantenimiento básico de maquinaria y equipos sencillos de la explotación ganadera.
- 3.Materiales y utillaje básico para el mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos de la explotación ganadera.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCEDIMIENTOS SEGUROS EN UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA.

- 1.Riesgos y prevención de accidentes y daños en el uso de maquinaria y equipos.
- 2.Elementos de protección en maquinaria y equipos.
- 3.Preservación del medio ambiente en el uso de maquinaria y equipos.
- 4.Higiene y protección personal en el uso de maquinaria y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMATIVA VIGENTE EN EL ÁMBITO EUROPEO, NACIONAL, AUTONÓMICO Y LOCAL RELACIONADA CON ESTE MÓDULO.

- 1.Normativa sobre protección del medio ambiente, de prevención de riesgos laborales y sobre instalaciones y equipos ganaderos.

MÓDULO 5. LEGISLACIÓN NACIONAL APLICABLE AL SECTOR DEL PERITAJE