



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Master en Fruticultura + 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.

# Master en Fruticultura + 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 Fruticultura 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).







- Especificar las labores necesarias para la ejecución de mejoras e instalación de infraestructuras sencillas en función de las condiciones del entorno de la plantación e identificar y realizar las mismas en un caso práctico, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.
- Explicar las labores necesarias de preparación del terreno para proporcionar las condiciones óptimas de implantación del cultivo, realizando las mismas en un caso práctico teniendo en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.
- Describir los métodos de recolección y almacenamiento de la fruta realizando las operaciones necesarias en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, normativa medioambiental y seguridad alimentaria.
- Especificar los sistemas de transporte y acondicionamiento de la fruta recolectada, realizando los trabajos necesarios en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.
- Especificar las labores de mantenimiento del suelo apropiadas en cada plantación, en base a la topografía del terreno, las características edáficas y cubierta vegetal efectuando las mismas en un caso práctico teniendo en cuenta la normativa medioambiental y de prevención de riesgos laborales.
- Indicar los trabajos necesarios para el manejo de la cubierta vegetal, los residuos de cultivo y controlar la vegetación no deseada, realizando los mismos en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.
- 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 riego, 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.

## A quién va dirigido

Este Master en Fruticultura 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 la preparación del terreno para instalación de infraestructura y plantación de frutales.

## Para qué te prepara

Este Master en Fruticultura te 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 la Fruticultura.

## 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. 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 plántones.
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 2. 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 3. 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 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. Época de aplicación. Precauciones a tener en cuenta.
8. El laboreo mecánico del suelo. Objetivos del laboreo.
9. Laboreo convencional
10. Labores básicas.
11. Aperos para labrar.
12. Inconvenientes del laboreo.
13. Manejo del suelo alternativo al laboreo mecánico.
14. Laboreo reducido.
15. Cubiertas vegetales vivas.
16. Cubiertas inertes.
17. Control de las cubiertas vegetales.
18. Siembra de cubiertas.
19. Control mecánico y químico de cubiertas.
20. Manejo de cubiertas inertes.
21. Manejo de restos vegetales con equipos adecuados.
22. 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. 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 6. 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