



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Maestría Internacional en Horticultura y Floricultura



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



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.

## Maestría Internacional en Horticultura y Floricultura

**DURACIÓN:**

600 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

1.495 \$

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Educa Business School



## Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Horticultura y Floricultura 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

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 consiste 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 Maestría Formativa de 425 horas de la acción formativa de 425 horas correspondiente a una especialidad de la especialidad de Horticultura y Floricultura, 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. El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Maestría Formativa de 425 horas de la acción formativa de 425 horas correspondiente a una especialidad de la especialidad de Horticultura y Floricultura, 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.

## Descripción

En el ámbito del mundo agrario es necesario conocer los diferentes campos de la horticultura y floricultura. Así, con La presente Maestría en Horticultura y Floricultura se pretende aportar los conocimientos necesarios para la siembra y trasplante de cultivos hortícolas y flor cortada.

## Objetivos





## Maestría Internacional en Horticultura y Floricultura [Ver Curso](#)

Realizar las labores previas de mejora e instalación de infraestructuras en una explotación hortícola o de flor cortada, en función de la planificación técnica. - Preparar los suelos o substratos para la siembra y/o trasplante empleando los medios técnicos adecuados para su correcta implantación. - Realizar las labores necesarias de siembra y/o trasplante de los cultivos, siguiendo las especificaciones prescritas, con los medios técnicos adecuados. - 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. - 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. - Recolectar las flores y hortalizas adecuadamente para mantener su calidad. - Transportar y realizar el almacenamiento utilizando los equipos apropiados. - Realizar las labores de mantenimiento y manejo de invernaderos y túneles para optimizar las condiciones ambientales en el interior. - Recolectar las flores y hortalizas adecuadamente para mantener su calidad. - Transportar y realizar el almacenamiento utilizando los equipos apropiados

## A quién va dirigido

Esta Maestría en Horticultura y Floricultura está dirigida a los profesionales del agrario, concretamente en el área de los Cultivos Herbáceos, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control.

## Para qué te prepara

Esta Maestría en Horticultura y Floricultura 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 Horticultura y Floricultura.

## Salidas Laborales

Sector Agrario.

## Formas de Pago

- 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



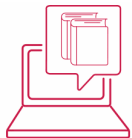
### Más de 150 cursos Universitarios

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. SIEMBRA Y TRASPLANTE DE CULTIVOS HORTÍCOLAS Y FLOR CORTADA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA LA PLANTACIÓN DE CULTIVOS HORTÍCOLAS Y DE FLOR CORTADA

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

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESINFECCIÓN DE SUELOS

- 1.Agentes patógenos del suelo. Sintomatología e identificación

2. Finalidad y métodos para la desinfección del suelo
3. Preparación del suelo para su desinfección
4. Desinfección de suelos mediante métodos físicos
5. Desinfección de suelos con productos químicos
6. Normas de seguridad e higiene

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANTACIÓN

1. Especies y variedades de cultivos hortícolas y flor cortada
2. Marcos de plantación. Factores que influyen sobre el lugar de plantación
3. Marqueo
4. Preparación, regulación y mantenimiento de maquinaria y aperos empleados en la plantación
5. Cálculo de la materia vegetal para la siembra o trasplante
6. Determinación de marcos de plantación y/o dosis de siembra
7. Comprobación de estado sanitario de la materia vegetal
8. Determinación de la necesidad de implantación de un cultivo en un espacio protegido
9. Realización del proceso de siembra manejando la maquinaria

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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. 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 3. 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 4. RECOLECCIÓN, ALMACENAMIENTO Y



# TRANSPORTE DE FLORES Y HORTALIZAS

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE FLORES FRESCAS Y HORTALIZAS

- 1.El proceso de maduración
- 2.Métodos para la determinación del estado de madurez de las flores y las hortalizas
- 3.Cálculo del momento óptimo de recolección de las flores, en función de su variedad y las exigencias del mercado
- 4.La recolección de las hortalizas y flor cortada
- 5.Manejo de maquinaria para la recolección de flores y hortalizas
- 6.Puntos críticos para el mantenimiento de maquinaria, equipos y contenedores de recolección de flores y hortalizas
- 7.Conservación de flor cortada y hortalizas en el campo. Medidas básicas
- 8.Medidas medioambientales y de prevención de riesgos laborales
- 9.Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la horticultura y floricultura

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE DE FLOR CORTADA Y HORTALIZAS

- 1.Transporte y almacenamiento de los productos en campo
- 2.Carga y descarga de los productos
- 3.Primeros tratamientos del producto en campo

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO

- 1.Almacenamiento de los productos hasta su comercialización
- 2.Medidas medioambientales y de prevención de riesgos laborales
- 3.Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la horticultura y floricultura

# PARTE 5. MANTENIMIENTO Y MANEJO DE INVERNADEROS

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. INVERNADEROS

- 1.Estructura de invernaderos y túneles: materiales
- 2.Cubiertas de invernaderos y túneles: Materiales
- 3.Control ambiental: mecanismos
- 4.Manejo del invernadero
- 5.Anotar lecturas de los instrumentos de medida climatológicos para mantener condiciones favorables en el Invernadero, ventilando, humidificando, sombreando o colocando doble cubierta
- 6.Puesta en marcha los mecanismos de tos que disponga el invernadero para modificar las condiciones ambientales, hasta conseguir las más óptimas para el cultivo en ese momento
- 7.Reparación de averías más usuales en la estructura y cubierta
- 8.Realización de labores de mantenimiento y manejo de invernaderos y túneles

# 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