



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Maestría Internacional en Control de Plagas



**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 Control de Plagas



**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 Control de Plagas 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 XXXX/XXXX/XXXX/XXXX

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



La presente Titulación es propia de Educa Business School de la Universidad Privada de San Pablo y se expide en virtud de los poderes conferidos por el Consejo de Administración de la entidad titular de la misma, en virtud de haber superado los estudios correspondientes de la convocatoria de 2019, y en virtud de la acreditación de los contenidos profesionales adquiridos a través de la experiencia laboral y de la formación en aula.  
Este título tiene carácter de inscripción en el Registro de Títulos Propios de la Universidad Privada de San Pablo y no tiene carácter de título oficial. La presente Titulación es propia de Educa Business School de la Universidad Privada de San Pablo y no tiene carácter de título oficial. La presente Titulación es propia de Educa Business School de la Universidad Privada de San Pablo y no tiene carácter de título oficial. La presente Titulación es propia de Educa Business School de la Universidad Privada de San Pablo y no tiene carácter de título oficial.

## Descripción

Si tiene interés en el sector agrario y desea especializarse en las funciones relacionadas con la siembra y recolección de hortalizas y flor cortada este es su momento, con la Maestría en Hortofloricultura y Control de Plagas podrá adquirir los conocimientos oportunos para desenvolverse de manera experta en este sector.

## Objetivos



## Maestría Internacional en Control de Plagas **Ver Curso**

- Caracterizar el suelo y el clima para valorar la adaptabilidad de la especie y variedad seleccionada, así como la idoneidad del sistema de cultivo. - Realizar las labores previas de mejora e instalación de infraestructuras en una explotación hortícola y 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 a las características del cultivo. - Realizar la fertilización siguiendo las recomendaciones prescritas, para satisfacer las necesidades nutritivas de los cultivos hortícolas y flor cortada. - Realizar las labores culturales necesarias para el buen desarrollo del cultivo hortícola y flor cortada. - Recolectar las flores y hortalizas adecuadamente para mantener su calidad. - 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**

Esta Maestría en Hortofloricultura y Control de Plagas está dirigida a profesionales del entorno que quieran ampliar su formación con respecto a la producción hortofrutícola, así como a aquellos que deseen especializarse en este ámbito.

## **Para qué te prepara**

La Maestría en Hortofloricultura y Control de Plagas le prepara para tener una visión amplia y precisa del sector agrario en relación con las técnicas de plantación y recolección de hortalizas y flor cortada.

## **Salidas Laborales**

Sector Agrario / Hortofloricultura.

## **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.



## 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. OPERACIONES CULTURALES, RIEGO Y FERTILIZACIÓN.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES CULTURALES EN HORTICULTURA Y FLORICULTURA.

1. Plantas hortícolas:
2. Plantas para flor cortada:
3. Laboreo.
4. Repicados.
5. Despuntados y pinzamientos.
6. Blanqueos.
7. Entutorados.
8. Mejora de la polinización.
9. Castración.
10. Recalzados o aporcados.
11. Escardas.
12. Sombreamientos.
13. Injertos.
14. Tratamiento de residuos vegetales.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL RIEGO DE HORTALIZAS Y FLORES.

1. La calidad del agua de riego:
2. Necesidades hídricas de las hortalizas y flor cortada:
3. Sistemas de riego:

- 4.Cultivos hidropónicos:
- 5.Instalaciones de riego:
- 6.Estación de bombeo y filtrado.
- 7.Sistemas de inyección de soluciones nutritivas y sanitarias.
- 8.Sistema de distribución del agua.
- 9.Emisores de agua.
- 10.Manejo y primer mantenimiento de la instalación de riego.
- 11.Regulación y comprobación de caudal y presión.
- 12.Limpieza del sistema.
- 13.Medida de la uniformidad del riego.
- 14.Medida de la humedad del suelo.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. FERTILIZACIÓN DE CULTIVOS HORTÍCOLAS Y FLORALES.

- 1.La fertilidad del suelo.
- 2.Variables que definen la fertilidad del suelo.
- 3.Los elementos esenciales.
- 4.Necesidades nutritivas de los cultivos hortícolas y de flor cortada.
- 5.Análisis foliar: toma de muestras foliares, interpretación, corrección y consecuencias prácticas del análisis.
- 6.Extracciones de las cosechas.
- 7.Elaboración de una recomendación de fertilización.
- 8.Aplicación de los nutrientes necesarios.
- 9.Aplicación al suelo.
- 10.Aplicación por vía foliar.
- 11.Selección de abonos que se van a emplear.
- 12.Identificación de la época y el aforo con el que se va a realizar la aplicación de abono.
- 13.Soluciones nutritivas:

## PARTE 3. 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 4. APLICACIÓN DE MÉTODOS DE CONTROL FITOSANITARIO 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 5. 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