



## **SEAG0311 Gestión de Servicios para el Control de Organismos Nocivos**

## SEAG0311 Gestión de Servicios para el Control de Organismos Nocivos

**Duración:** 510 horas

**Precio:** consultar euros.

**Modalidad:** A distancia

### Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



## Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

## Programa del curso:

1. MÓDULO 1. MF0799\_3 LEGISLACIÓN Y DOCUMENTACIÓN EN LOS PROCESOS DE CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LEGISLACIÓN SECTORIAL, FUENTES DE INFORMACIÓN Y GESTIÓN DOCUMENTAL.

1. Organismos legislativos en materia de biocidas y productos fitosanitarios.
2. Legislación sectorial europea estatal, comunidades autónomas y local.
3. Normas(UNE, ISO).
4. Legislación sectores sensibles, industria alimentaria.
5. Legislación transversal.
6. - Prevención riesgos laborales.
7. - Transporte mercancías peligrosas.
8. - Normativas medioambientales.
9. Publicaciones sectoriales. Boletines. Páginas web.
10. Gestión de la información. Sistemas de archivo y clasificación. Actualización documental.
11. Contratación con las administraciones públicas:
12. - Concursos públicos
13. - Autorizaciones, procesos y solicitudes en la administración pública.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMAS Y DISEÑO DE RECOGIDA DE LA INFORMACIÓN EN EL SERVICIO.

1. Ficha de inspección: información relevante
2. - Datos del cliente.
3. - Datos plagas.
4. - Datos factores de riesgo.

5. Informe de diagnóstico. Contenidos.
6. Plan de control. Diseño y contenidos.
7. Sistemas de seguimiento y evaluación plan de actuación. Modelos recogida datos, incidencias y conformidad.
8. Diseño y elaboración presupuestos. Tipos costes.
9. Registro documental cliente. Contenidos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. IDENTIFICACIÓN DE INFORMACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

1. Hoja de ruta. Criterios y procedimientos de diseño de rutas.
2. Documentación técnica. Contenidos sobre medidas, plan de control y productos.
3. Instrucciones sobre utilización, limpieza y mantenimiento de maquinaria y sistemas de control. Tipos de informes.
4. Modelos de información sobre uso de equipos de protección.
5. Libro Oficial de Movimientos de productos peligrosos.
6. Documentación transporte. Albaranes. Cartas de porte.
7. Certificado de servicio. Diseño y contenidos.
8. Instrucciones para la gestión de residuos. Medios y procesos.
9. Sistematización de procedimientos para entrega de documentación al personal técnico.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIONES INFORMÁTICAS EN LA GESTIÓN DE PROCESOS DE CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS.**

1. Elementos que componen una red de informática: hardware básico y periférico.
2. Software de gestión de bases de datos: relacionales y documentales.
3. Paquetes ofimáticos: hojas de cálculo, procesadores de texto y otros.
4. Gestión de redes.
5. MÓDULO 2. MF0800\_3 DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DE PLANES DE CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS

### **UNIDAD FORMATIVA 1. UF2229 INSPECCIÓN Y DIAGNÓSTICO DE LA INCIDENCIA DE ORGANISMOS NOCIVOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELEMENTOS CONSTRUCTIVO-ESTRUCTURALES Y DEL ENTORNO QUE INFLUYEN EN EL DESARROLLO DE ORGANISMOS NOCIVOS.**

1. Características generales de los principales tipos de construcción en España:
2. - Rural.
3. - Urbana.
4. - Industrial.
5. Principales normativas sobre la construcción.
6. Elementos constructivos comunes: tipos y características
7. - Muros y cerramientos.
8. - Cubiertas.
9. - Cimentaciones.
10. - Pilares.

11. - Viguería.
12. - Soleras.
13. - Forjados.
14. Sistemas de aislamiento:
15. - Acústico.
16. - Térmico.
17. Elementos ornamentales:
18. - Tipos.
19. - Características generales.
20. - Materiales.
21. Instalaciones complementarias:
22. - Climatización.
23. - Red de saneamiento.
24. - Red e instalaciones eléctricas.
25. Puntos críticos para la proliferación de plagas en los elementos, sistemas e instalaciones.
26. Materiales de construcción y su influencia en la proliferación de las plagas:
27. - Hormigón.
28. - Yeso.
29. - Cemento.
30. - Áridos.
31. - Madera.
32. - Metales.
33. - Vidrio y cerámica.
34. - Materiales de aislamiento.
35. - Materiales plásticos.
36. Aspectos urbanísticos del entorno:
37. - Características generales de la ordenación urbanística.
38. - Tipología constructiva.
39. - Servicios urbanos (Sistema de recogida de residuos sólidos y frecuencia de los servicios. Otras actividades influyentes).
40. Características del ecosistema predominante:
41. - Componentes abióticos (Clima, hidrología, orografía. otros).
42. - Componentes bióticos (Flora, fauna).
43. Análisis del entorno:
44. - Explotaciones agrícolas, ganaderas e industriales en las proximidades.
45. - Vertederos y plantas de tratamiento y/o recuperación de residuos.
46. - Plantas potabilizadoras y de regeneración de aguas residuales.
47. - Red de alcantarillado.
48. - Ajardinamiento.
49. - Parques, lagos, ríos u otros.
50. - Otras actividades que pueden influir en el desarrollo de plagas (mataderos, salas de despiece, mercados, entre otros).
51. Antecedentes locales en la proliferación de plagas.
52. Estudio de relaciones entre los componentes del entorno y el local objeto de inspección (Identificación de riesgos potenciales).
53. Historiales de control de organismos nocivos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOLOGÍA DE ORGANISMOS NOCIVOS E INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y AMBIENTALES EN SU PROLIFERACIÓN.**

1. Conceptos generales:
2. - Plaga.
3. - Vector biológico y mecánico.

4. - Aspectos fundamentales de las condiciones higiénico-sanitarias.
5. Principales tipos de plagas de interés en salud pública:
6. - Roedores: Rata negra, rata gris y ratón domestico.
7. - Artrópodos: Insectos y arácnidos (cucarachas, hormigas, moscas, mosquitos, avispas, termitas, chinches, pulgas, garrapatas, ácaros, plagas industria alimentaria, entre otras).
8. - Microorganismos: legionella, bacterias, hongos, protozoos, amebas, virus y rickettsias.
9. - Aves: palomas, gaviotas, entre otras.
10. - Otros animales: murciélagos y resto de fauna local, gatos y perros abandonados. Biología de cada especie.
11. - Elementos vegetales y hierbas de crecimiento espontáneo.
12. Interrelación de plagas.
13. Condiciones ambientales:
14. - Aspectos que influyen en la consolidación de focos (puntos críticos, factores ambientales (temperatura, humedad, entre otros).
15. Determinación de focos (residuos orgánicos, aula y humedades, zonas de acopio de objetos y útiles., elementos animales y vegetales, actividades industriales, agrícolas-ganaderas, entre otras, otros).

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE DIAGNÓSTICOS DE IDENTIFICACIÓN DE ORGANISMOS NOCIVOS Y DE LOS RIESGOS Y DAÑOS CAUSADOS.

1. Señales y huellas de la presencia de organismos nocivos:
2. - Restos de heces.
3. - Manchas de orina.
4. - Pelos y otros restos orgánicos (plumas, huevos, exoesqueletos de mudas, etc)..
5. - Cadáveres.
6. - Huellas de pisadas.
7. - Daños (mordeduras, picaduras, orificios, galerías, otros).
8. Muestreos:
9. - Equipo básico (interna, lupa, pinzas, tarros y bolsas de muestreo, etiquetas identificativas, guantes, microscopio, placas Petri, fichas y formularios de diagnóstico otros).
10. - Trampas de muestreo: tipos y usos (feromonas y atrayentes, pegamentos y adhesivos, otras).
11. Métodos de cualificación y cuantificación directa e indirecta:
12. - Observación de individuos vivos in situ.
13. - Captura-marcaje-recaptura.
14. - Consumo de cebos.
15. - Otros.
16. Interpretación de los datos de muestreo y observaciones.
17. Determinación de umbrales de tolerancia.
18. Detección de puntos críticos.
19. Determinación de daños:
20. - Principales enfermedades asociadas a las plagas (enfermedades infecciosas y parasitarias, micosis, mordeduras, picaduras, procesos alérgicos, transmisión de enfermedades a los animales de abasto y compañía, problemas psíquicos, otros)
21. - Daños sobre los alimento (contaminación y deterioro alimentarios, toxiinfecciones alimentarias relacionadas con las plagas)
22. - Daños medioambientales (deterioro de flora y fauna, desplazamientos de especies del ecosistema, contaminación de agua y suelos)
23. - Daños económicos (sobre edificios e instalaciones: deterioro de mamparas y cerramiento, daños estructurales en viguería de madera, mordedura de cableados, deterioro de red de saneamiento, deterioro de procesos productivos por averías o cierre de instalaciones y otros; sobre objetos de diverso valor: obras de arte, libros, tapices, muebles, retablos, tejidos, entre otros; perjuicio a la imagen de establecimientos comerciales, hosteleros e industriales; interrupción de servicios :actividades de quirófano, cierre de aulas en colegios, suspensión de servicios administrativos, entre otros).
24. Redacción de informes de diagnóstico de situación: elementos que lo componen.

25. - Observaciones generales.
26. - Datos cualitativos y cuantitativos.
27. - Interpretación de datos y detección de puntos críticos.
28. - Determinación de riesgos.
29. - Valoración de daños y determinación de umbrales de actuación.
30. - Medidas preventivas.
31. - Croquis y planos de ubicación.
32. - Otros.

## **UNIDAD FORMATIVA 2. UF2230 EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DE PLANES DE CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MEDIDAS DE CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS.**

1. Tipos.
2. - Medidas sobre los elementos estructurales y constructivos.
3. - Medidas de optimización de las condiciones higiénico-sanitarias y ambientales.
4. - Medidas sobre el desarrollo de comportamientos y hábitos saludables.
5. - Medidas de control directo sobre la especie nociva.
6. Descripción de los principales medios físicos y físico-químicos usados en el control de plagas (rayos UV, insectocutores ultrasonidos, redes electrificadas, jaulas de captura, trampas, mallas mosquiteras, cortinas de aire, ozono, ionizadores, deshumidificadores, modificación de temperatura, otros).
7. Sistemas biológicos de control de plagas:
  8. - Feromonas.
  9. - Hormonas.
  10. - Productos esterilizantes.
  11. - Organismos de control (hongos, bacterias, otros).
12. Productos biocidas y fitosanitarios:
  13. - Clasificación (según su composición química).
  14. - Según el tipo de organismos sobre los que actúan (insecticidas, fungicidas, herbicidas, bactericidas, rodenticidas, helicidas, otros).
  15. - Otros sistemas de clasificación.
  16. - Formulaciones.
  17. - Formas de actuación.
  18. - Toxicología.
  19. - Incompatibilidades.
  20. - Fenómenos de resistencia.
  21. - Normativas de uso de sustancias biocidas y productos fitosanitarios.
22. - Sistemas de aplicación (tipos: pulverizadores, nebulizadores en frío y en caliente, fumigadores, espolvoreadores, laqueadoras, cebos, inyectores, aerosoles, sprays, botes fumígenos, impregnadores, bombas dosificadoras, dosificadores de geles y cremas, fertirrigadores, otros; evolución tecnológica de los sistemas de aplicación; riesgos para la salud humana y ambiental: aspectos básicos, equipos de prevención individual, primeros auxilios en caso de intoxicación).
23. Concepto de control integrado de plagas (diseño de sistemas de control integrado, criterios de máxima eficacia y mínima toxicidad).

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANES DE CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS.**

1. Concepto y objetivos del plan de control de plagas.

2. Elementos que integran los planes de control de plagas:
3. - Normativa legal aplicable.
4. - Peligros y puntos críticos.
5. - Medidas correctoras que son responsabilidad del cliente.
6. - Medios de control.
7. - Protocolos y calendario de intervención.
8. - Equipos de seguridad e higiene.
9. - Otros aspectos, en función del tipo de servicio a realizar.
10. Supervisión de la ejecución de los planes de control de plagas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DE LOS PLANES DE CONTROL DE ORGANISMO NOCIVOS.**

1. Documentación de aplicación y seguimiento del plan de control:
2. - Hojas de ruta.
3. - Certificados de servicio.
4. - Albaranes, informes y partes.
5. - Fichas de control.
6. - Otros.
7. Métodos de evaluación de los tratamientos de control de plagas:
8. - Criterios de valoración y evaluación.
9. - Sistemas de monitorización de plagas controladas (agenda de trabajo, medios, recogida de datos y observaciones, análisis y valoración de resultados).
10. Aplicación de medidas correctoras.
11. MÓDULO 3. MF0801\_3 LOGÍSTICA DE PRODUCTOS, MEDIOS Y SISTEMAS UTILIZADOS EN LA EJECUCIÓN DE PLANES DE CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS

### **UNIDAD FORMATIVA 1. UF2231 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS, EQUIPOS Y MAQUINARIA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN.**

1. Reglamento de almacenamiento de productos químicos e instrucciones técnicas complementarias.
2. Clasificación de productos químicos.
3. - Explosivos.
4. - Comburentes.
5. - Extremadamente inflamables, fácilmente inflamables, inflamables
6. - Muy tóxicos, tóxicos, nocivos.
7. - Corrosivos.
8. - Irritantes.
9. - Sensibilizantes.
10. - Carcinogénicos.
11. - Mutagénicos
12. - Tóxicos para la reproducción.
13. - Peligrosos para el medio ambiente.
14. Características de los almacenes.
15. - Acondicionamiento interior (ventilación, instalación eléctrica, sumidero estanco, puertas).
16. - Clasificación de zonas.

17. - Distribución de los productos.
18. - Elementos de trasiego, almacenamiento y materiales.
19. - Planos.
20. - Señalizaciones.
21. Licencias y autorizaciones medioambientales.
22. Almacenamiento de maquinaria, equipos auxiliares, EPI's y residuos.
23. Gestión almacenamiento de productos y maquinaria.
24. - Operaciones de carga y descarga. Consejero de Seguridad.
25. - Diagrama de flujo de mercancías.
26. - Control y rotación de stoks.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN EL ALMACENAMIENTO.**

1. Uso y conservación.
2. Sistemas de seguridad.
3. - Prevención incendios.
4. - Prevención inundaciones.
5. - Prevención robos.
6. Derrames accidentales. Tipos. Medidas e instrucciones.
7. Plan de emergencia. Señalizaciones.

## **UNIDAD FORMATIVA 2. UF2232 DETERMINACIÓN DEL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRANSPORTE DE PRODUCTOS, MAQUINARIA Y EQUIPO AUXILIAR.**

1. Elementos básicos del transporte por carretera de mercancías peligrosas aplicado a los vehículos destinados al control de plagas.
2. - ADR.
3. - Condiciones generales de embalaje.
4. - Homologación y marcado de envases.
5. - Etiquetas de peligro.
6. - Prohibiciones y precauciones de carga en común.
7. - Limitaciones de cantidades a transportar y cantidades exentas.
8. Clasificación de la carga.
9. - Productos químicos. Biocidas, fitosanitarios, neutralizantes y otros.
10. - Maquinaria y equipos de trapeo y monitorización.
11. - Equipos auxiliares. Sistemas físicos. Kit de análisis.
12. - Muestras.
13. Características de los vehículos destinados a la prestación del servicio de control de plagas.
14. - Tipos, diferencias entre zona de carga y habitáculo del conductor.
15. - Ubicación de la carga según sus características.
16. - Señalización y marcado de vehículos.
17. - Equipos técnicos y de seguridad (ventilación, aislamiento, anclaje, zancos, entre otros).
18. - Labores de mantenimiento, limpieza y revisiones (ITV).
19. Operaciones de carga y traslado. Protocolos de actuación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. INFORMES Y DOCUMENTACIÓN.**

1. Hoja de ruta. Diseño y contenidos.
2. Permisos y autorización de vehículos y conductor.
3. Documentación relativa a los productos.
4. - Carta de porte.
5. - Albaranes.
6. - FDS.
7. - Registros.
8. Instrucciones de seguridad en caso de derrames, accidentes o emergencias.

### **UNIDAD FORMATIVA 3. UF2233 GESTIÓN DE LOS RESIDUOS PRODUCIDOS EN EL CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS.**

1. Legislación medioambiental.
2. Concepto de residuo y clasificación (nº LER).
3. Tipos residuos generados en el control de plagas:
4. - Envases vacíos contaminados
5. - Insecticidas, raticidas, fitosanitarios caducados y restos de líquidos de plaguicidas.
6. - Aerosoles (llenos y vacíos).
7. - Absorbentes, ropas protectoras, contaminadas, etc.
8. - Fluorescentes.
9. - Material biológico y otros.
10. Registro, clasificación, caracterización y etiquetado de los residuos.
11. Vertidos accidentales.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DEL PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS.**

1. Licencias, autorizaciones y gestión.
2. - Productor de residuos peligrosos. Registro e inscripción.
3. - Gestores autorizados.
4. - Documentación. Libro de registro. Control y seguimiento.
5. Declaración anual y plan de minimización.
6. Sistemas integrados de gestión (SIGFITO, etc).
7. Transporte y almacenamiento. Recipientes y tiempo de permanencia en almacén.
8. MÓDULO 4. MF0802\_3 SEGURIDAD Y MINIMIZACIÓN DE RIESGOS EN LOS PROCESOS DE CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS GENERALES SOBRE RIESGOS LABORALES Y PREVENCIÓN.**

1. Conceptos básicos en prevención de riesgos laborales y profesionales:
2. - Criterios de prevención.
3. - Normativas básicas.
4. - Educación en prevención.

5. - Conceptos de toxicidad y peligrosidad (Toxicidad a corto, medio y largo plazo, la correcta señalización en la prevención de riesgos).
6. Conceptos básicos de riesgos de exposición:
7. - Para las personas (Tipos, factores influyentes: propiedades físico - químicas del producto químico, tiempo de exposición, condiciones climáticas durante la exposición, características de la persona, vías de absorción: ingestión, inhalación y contacto, conceptos de absorción, distribución, metabolismo y eliminación: factores físicos, químicos y biológicos que influyen).
8. - Para el medio ambiente (Tipos: residualidad, fitotoxicidad, resistencia en los organismos, desequilibrios ecológicos, acumulación de residuos en suelos y aguas, otros).
9. Control y vigilancia de la salud de los trabajadores:
10. - Recomendaciones generales (Antes de la aplicación, durante la aplicación, después de la aplicación).
11. - Medidas de protección personal (Equipos para la protección de la piel: cuerpo, extremidades, ojos y cara, equipos para la protección de las vías respiratorias: de presión positiva, de presión negativa-filtros, protección colectiva, mantenimiento de equipos, criterios de selección de equipos).
12. - Primeros auxilios.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS ASOCIADOS AL LUGAR DE APLICACIÓN DEL SERVICIO DE CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS.**

1. Riesgos físicos asociados al manejo de maquinaria y utensilios de control de organismos nocivos:
2. - Ruidos.
3. - Vibraciones.
4. - Calor.
5. - Radiaciones.
6. - Manejo de cargas. Aplicación de fuerzas y posturas.
7. - Traumatismos y accidentes generales (Quemaduras, incendios y explosiones, traumatismos óseos y fracturas, caídas, atropellos y atrapamientos, cortes, proyecciones, traumatismos derivados del ruido y las vibraciones, otros).
8. - Riesgos tóxicos de los principales productos químicos usados en el control de organismos nocivos (Intoxicaciones, teratogénesis, carcinogénesis, mutagénesis, efectos sobre la capacidad reproductiva, toxicidad ambiental, quemaduras químicas por productos corrosivos y cáusticos, otros).
9. Riesgos biológicos derivados de la aplicación de estrategias de control de organismos nocivos:
10. - Mordeduras y picaduras.
11. - Enfermedades contagiosas vehiculadas por los organismos nocivos.
12. - Riesgos derivados del uso de agentes biológicos.
13. - Reacciones de hipersensibilidad.
14. Protocolos de intervención en caso de accidente, intoxicación o exposición:
15. - Síntomas y signos de daño, enfermedad o intoxicación (Vías respiratorias, ojos y mucosas, piel, otras funciones corpóreas, estado psicológico, otros).
16. - Intervención básica.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA PROTECCIÓN INDIVIDUAL EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS.**

1. Gestión de campañas de sensibilización, información y formación de los trabajadores y responsables.
2. Reconocimientos médicos de los trabajadores.
3. Equipos de protección individual:
4. - Clasificación de la protección individual frente a los distintos riesgos (de la piel, de vías respiratorias, de ojos y mucosas, de canales auditivos, protección ergonómica, protección ante golpes y quemaduras, otros).
5. Normas de control y mantenimiento de los equipos de protección individual.

6. Certificación de los equipos de protección individual:
7. - Mecanismos de certificación.
8. - Adquisición y reconocimiento de certificaciones.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. INFORMES DE RIESGOS LABORALES ASOCIADOS A LA ACTIVIDAD DE CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS.**

1. Concepto y objetivos del informe de riesgos:
2. - Informes para la empresa contratante del servicio (Elementos y contenidos de la información sobre riesgos, elementos y contenidos sobre la adopción de medidas preventivas, otros).
3. - Informes y partes internos (Protocolos, documentación de seguimiento, fichas, autorizaciones y otros documentos).
4. Plan de emergencia:
5. - Medidas de prevención colectiva (señalización y etiquetado de seguridad).
6. - Descripción de riesgos.
7. - Responsabilidades y competencias en caso de accidente, intoxicación y exposición.
8. - Protocolo de intervención.
9. - Primeros auxilios.
10. - Otros.