



Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones frigoríficas (UF0415)

Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones frigoríficas (UF0415)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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, Licencidos/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:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

1.1 El trabajo y la salud.

1.2 Los riesgos profesionales.

1.3 Factores de riesgo.

1.4 Consecuencias y daños derivados del trabajo:

1.4.1 Accidente de trabajo.

1.4.2 Enfermedad profesional.

1.4.3 Otras patologías derivadas del trabajo.

1.4.4 Repercusiones económicas y de funcionamiento.

1.5 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales:

1.5.1 La ley de prevención de riesgos laborales.

1.5.2 El reglamento de los servicios de prevención.

1.5.3 Alcance y fundamentos jurídicos.

1.5.4 Directivas sobre seguridad y salud en el trabajo.

1.6 Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo:

1.6.1 Organismos nacionales.

1.6.2 Organismos de carácter autonómico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Riesgos generales y su prevención

2.1 Riesgos en el manejo de herramientas y equipos.

2.2 Riesgos en la manipulación de sistemas e instalaciones.

2.3 Riesgos en el almacenamiento y transporte de cargas.

2.4 Riesgos asociados al medio de trabajo:

2.4.1 Exposición a agentes físicos, químicos o biológicos.

2.4.2 El fuego.

2.5 Riesgos derivados de la carga de trabajo:

2.5.1 La fatiga física.

2.5.2 La fatiga mental.

2.5.3 La insatisfacción laboral.

2.6 La protección de la seguridad y salud de los trabajadores:

2.6.1 La protección colectiva.

2.6.2 La protección individual.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Actuación en emergencias y evacuación

3.1 Tipos de accidentes.

3.2 Evaluación primaria del accidentado.

3.3 Primeros auxilios.

3.4 Socorrismo.

3.5 Situaciones de emergencia.

3.6 Planes de emergencia y evacuación.

3.7 Información de apoyo para la actuación de emergencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Prevención laboral y medioambiental en instalaciones frigoríficas

4.1 Reglamento de seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas e instrucciones técnicas complementarias.

4.2 Equipos de protección individual en el montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas.

4.3 Emergencias en el montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas.

4.4 Técnicas de ahorro energético empleados en la industria frigorífica.

4.5 Uso de refrigerantes ecológicos.

4.6 Impacto de los gases refrigerantes sobre la capa de ozono y efecto invernadero.

4.7 Buenas prácticas en las técnicas de manipulación, trasiego y recuperación de gases refrigerantes.