

Documentación técnica para la gestión de equipos y maquinarias de gestión de recursos humanos



Área: AGRARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: 25.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

CONTENIDOS

1. Gestión de la utilización y mantenimiento básico y de primer nivel. Maquinaria, material y equipos de la explotación ganadera.

####

1.1. Necesidades específicas de maquinaria, material y equipos.

####

1.2. Tipos, componentes, regulación básica y de trabajo.

####

1.3. Adaptaciones.

####

1.4. Utilización responsable de la maquinaria, material y equipos.

####

1.5. Riesgos.

####

1.6. Prevención de accidentes y daños en el uso de la maquinaria, material y equipos.

####

1.7. Primeros auxilios y situaciones de emergencia.

####

1.8. Elementos de protección de la maquinaria, material y equipos.

####

1.9. Elementos de protección personal.

####

1.10. Preservación del medio ambiente durante la utilización de la maquinaria, material y equipos.

####

1.11. Reparaciones básicas y de primer nivel de maquinaria, material y equipos.

####

1.12. Manuales de mantenimiento.

####

1.13. Lubricantes.

####

1.14. Combustibles.

####

1.15. Otros materiales.

####

2. Higiene de las instalaciones, equipos y medios de transporte.

####

2.1. La higiene de las instalaciones: limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

####

2.2. Maquinaria, material y equipos: componentes, regulación, mantenimiento.

####

2.3. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

####

2.4. Productos zoonosanitarios de naturaleza química y/o biológica utilizados en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de instalaciones, maquinaria, material y equipos.

####

2.5. Características de los compuestos.

####

2.6. Principios activos.

####

2.7. Repercusiones sobre el medio ambiente.

####

2.8. Sistemas de limpieza, almacenamiento y valorización de estiércol.

####

2.9. Instalaciones para la gestión y aprovechamiento de subproductos.

####

2.10. Técnicas de valorización de subproductos.

####

2.11. Eliminación de subproductos ganaderos: sistemas de eliminación, problemas medioambientales que plantea.

####

2.12. Instalaciones para la eliminación de residuos orgánicos, químicos y biológicos.

####

2.13. Mantenimiento higiénico de instalaciones, maquinaria, material y equipos.

####

2.14. Recepción, limpieza y desinfección de vehículos de transporte de ganado.

####

3. Supervisión y organización del personal

####

3.1. Necesidades de personal.

####

3.2. Asignación de trabajos.

####

3.3. Organización del trabajo.

####

3.4. Asesoramiento y supervisión del personal.

####

4. Normativa relacionada

####

4.1. Normas sobre construcciones de instalaciones ganaderas.

####

4.2. Normas sobre la aplicación y/o utilización de productos zoonosanitarios.

####

4.3. Normas referentes a necesidades medio-ambientales.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de

estudio que estime más oportuno.

- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.