Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección

Área: AGRARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 70 h
Precio: 35.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0008

CONTENIDOS

####

1. Instalaciones

####

1.1. Invernaderos, túneles y acolchados: Función.

####

1.2. Tipos.

####

1.3. Dimensiones.

####

1.4. Materiales empleados.

####

1.5. Temperatura.

####

1.6. Luz.

####

1.7. Instalación y montaje.

####

1.8. Dispositivos de control y automatización.

####

1.9. Componentes básicos en instalaciones de agua y de electricidad: riego.

####

1.10. Función.

####

1.11. Tipos.

####

1.12. 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.

####

1.13. 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.

####

1.14. Componentes y acondicionamiento en instalaciones agrarias: instalaciones de ventilación, climatización y acondicionamiento ambiental: calefactores e instalaciones de gas; humectadores y ventiladores; acondicionamiento forzado.

####

1.15. Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos, hortalizas y productos forestales: graneros, silos y almacenes polivalentes; cámaras frigoríficas y de prerefrigeración.

####

1.16. Equipos para la limpieza y eliminación de residuos agrarios: Equipos y material de limpieza.

####

1.17. Componentes, regulación y mantenimiento.

####

1.18. Palas cargadoras.

####

1.19. Remolques.

####

1.20. Barredoras.

####

1.21. Equipos de lavado manuales y automáticos.

####

1.22. Equipos de limpieza a presión.

####

1.23. Pulverizadores.

####

1.24. Limpiadores.

####

1.25. Selección de herramientas y útiles para el mantenimiento a realizar en cada caso.

####

1.26. Ejecutar reparaciones con precisión.

####

1.27. Comprobación de correcto funcionamiento de la maquinaria después de las labores de mantenimiento.

####

1.28. Eliminación de residuos de productos y subproductos de las labores de mantenimiento.

####

2. Acondicionamiento de instalaciones

####

2.1. Productos y equipos para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

####

2.2. Descripción de instalaciones eléctricas, suministro de aguas y sistemas de climatización.

####

2.3. Identificación de zonas y elementos que requieran un especial acondicionamiento e higiene.

####

3. Prevención de riesgos laborales en instalaciones

####

3.1. Reconocimiento de los riesgos y peligros más comunes en las instalaciones.

####

3.2. Mecanismos peligrosos de las instalaciones.

####

3.3. Taller: uso seguro de las herramientas y equipos.

####

3.4. Normativa y señalización.

####

3.5. Medidas de protección personal.

####

3.6. Elección de los equipos de protección personal: protección de las vías respiratorias.

####

3.7. Protección ocular.

####

3.8. Protección del cráneo.

####

3.9. Protección de los oídos.

####

3.10.Ropa de protección. Protección de las manos.

####

3.11. Protección de los pies.

####

3.12. Preservación del medio ambiente en el uso de instalaciones.

####

3.13. 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.

####

3.14. Normativa sobre producción ecológica.

####

3.15. Primeros auxilios y citaciones de emergencia: principios básicos de los primeros auxilios.

####

3.16. Tipos de daños corporales y primeros auxilios.

####

3.17. Actuaciones en caso de incendios.

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.