

Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones frigoríficas



Área: INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CONTENIDOS

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.

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.