



Higiene Industrial



Área: COCINA EN GENERAL

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

La higiene industrial conforma un conjunto de conocimientos y técnicas dedicados a reconocer, evaluar y controlar aquellos factores del ambiente, psicológicos o tensionales, que provienen del trabajo y pueden causar enfermedades o deteriorar la salud. Este curso está relacionado con el diagnóstico y la prevención de enfermedades ocupacionales a partir del estudio y control de dos variables: el hombre y su ambiente de trabajo. Posee un carácter eminentemente preventivo, ya que se dirige a la salud y a la comodidad del empleado, evitando que éste enferme o se ausente de manera provisional o definitiva del trabajo.

CONTENIDOS

1 Unidad didáctica 1 - 1.1 Características y clases de exposición - 1.2 Peculiaridades de la medición - 1.3 Etapas de la medición - 1.4 Objetivo del muestreo - 1.5 Procedimientos de medida - 1.6 UNE-EN 482 - 1.7 Números de muestras - 1.8 Muestras y análisis - 1.9 Cuestionario: Unidad didáctica 1 - 2 Unidad didáctica 2 - 2.1 Tipos de muestreo - 2.2 Precauciones que habrá que tomar con las muestras - 2.3 Clases de técnicas analíticas - 2.4 Validación de los métodos analíticos - 2.5 Análisis en laboratorio - 2.6 Cuestionario: Unidad didáctica 2 - 3 Unidad didáctica 3 - 3.1 Gráficos de probabilidad - 3.2 Media ponderada móvil - 3.3 Cuestionario: Unidad didáctica 3 - 4 Unidad didáctica 4 - 4.1 Características del etiquetado - 4.2 Características del envasado - 4.3 Cuestionario: Cuestionario Unidad didáctica 4 - 5 Unidad didáctica 5 - 5.1 Equipos de medida de flujo de aire - 5.2 Ventilación por extracción localizada - 5.3 Equipos de medida de flujo de aire - 5.4 Cuestionario: Unidad didáctica 5 - 6 Unidad didáctica 6 - 6.1 Procedimientos de fundición - 6.2 Superficies metálicas - 6.3 Preparaciones complejas - 6.4 Piezas metálicas - 6.5 Definición y tipos de soldaduras - 6.6 Actividades que desprenden polvo - 6.7 Gases comprimidos - 6.8 Cuestionario: Unidad didáctica 6 - 7 Unidad didáctica 7 - 7.1 Agentes biológicos - 7.2 Tipos de enfermedades - 7.3 Residuos sanitarios y biocontaminados - 7.4 Cuestionario: Unidad didáctica 7 - 8 Unidad didáctica 8 - 8.1 Conceptos sobre acústica - 8.2 Unidades y magnitudes que se utilizan para medir el ruido - 8.3 Efectos que ocasiona el ruido en la persona - 8.4 Real decreto 1316_1989 - 8.5 Cómo controlar el ruido - 8.6 Normativa sobre ruido - 8.7 Protección auditiva frente al ruido - 8.8 Cuestionario: Unidad didáctica 8 - 9 Unidad didáctica 9 - 9.1 Vibraciones - 9.2 Exposición a vibraciones - 9.3 Instrumentos de medidas para vibraciones - 9.4 Riesgos que originan las vibraciones - 9.5 Riesgo derivado de la exposición a vibraciones mano-brazo - 9.6 Norma ISO 2631-1_ Estimación del riesgo derivado de la exposición a vibraciones - 9.7 Control básico de vibraciones - 9.8 Cuestionario: Unidad didáctica 9 - 10 Unidad didáctica 10 - 10.1 Características de las radiaciones electromagnéticas - 10.2 Tipos de radiaciones electromagnéticas - 10.3 Efectos biológicos - 10.4 Magnitudes y unidades - 10.5 Protección frente a las REM - 10.6 Cuestionario: Unidad didáctica 10 - 11 Unidad didáctica 11 - 11.1 Radiaciones ópticas - 11.2 Criterios de evaluación de la exposición laboral a radiaciones ópticas - 11.3 Medida de la exposición a radiaciones ópticas - 11.4 Cuestionario: Unidad didáctica 11 - 11.5 Cuestionario: Cuestionario final -

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.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

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.