

Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección



Área: Fruticultura
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Dotar al alumno sobre las Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección en lo referente a la Mecanización e instalaciones agrarias.

CONTENIDOS

1 instalaciones - 1.1 invernaderos, túneles y acolchados - 1.2 tipos de invernaderos - 1.3 dimensiones - 1.4 materiales empleados - 1.5 temperatura - 1.6 luz - 1.7 instalación y montaje - 1.8 dispositivos de control - 1.9 componentes básicos en instalaciones - 1.10 función del riego - 1.11 tipos de riego - 1.12 instalaciones de riego - 1.13 componentes y acondicionamiento - 1.14 instalaciones de almacenaje - 1.15 palas cargadoras - 1.16 remolques - 1.17 barredoras - 1.18 equipos de limpieza a presión - 1.19 pulverizadores - 1.20 selección de herramientas - 1.21 ejecutar reparaciones con precisión - 1.22 comprobación de correcto - 1.23 eliminación de residuos de productos - 1.24 actividades: instalaciones - 2 acondicionamiento de instalaciones - 2.1 productos y equipos para la limpieza - 2.2 identificación de zonas y elementos - 2.3 actividades: acondicionamiento de instalaciones - 3 prevención de riesgos laborales - 3.1 reconocimiento de los riesgos - 3.2 mecanismos peligrosos - 3.3 taller - 3.4 normativa y señalización - 3.5 medidas de protección personal - 3.6 elección de los equipos de protección - 3.7 protección ocular - 3.8 protección del cráneo - 3.9 protección de los oídos - 3.10 ropa de protección - 3.11 protección de los pies - 3.12 manipulación y eliminación de residuos - 3.13 normativa sobre producción ecológica - 3.14 primeros auxilios - 3.15 tipos de daños corporales - 3.16 actuaciones en caso de incendios - 3.17 actividades: prevención de riesgos laborales - 3.18 cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 1 -

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.