



***Master en Horticultura y Floricultura +
Titulación Universitaria***

+ Información Gratis

Titulación certificada por EDUCA BUSINESS SCHOOL
Master en Horticultura y Floricultura + Titulación Universitaria

Master en Horticultura y Floricultura + Titulación Universitaria

Duración: 710 horas

Precio: 900 € *

Modalidad: Online

* Titulación y gastos de envío incluidos.



+ Información Gratis



<http://www.educa.net>

Información y matrículas: 958 050 217

Descripción

En el ámbito del mundo agrario es necesario conocer los diferentes campos de la horticultura y floricultura. Así, con el presente Master en Horticultura y Floricultura se pretende aportar los conocimientos necesarios para la siembra y trasplante de cultivos hortícolas y flor cortada.

A quién va dirigido

Este Master en Horticultura y Floricultura está dirigido a los profesionales del agrario, concretamente en el área de los Cultivos Herbáceos, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control.

Objetivos

Realizar las labores previas de mejora e instalación de infraestructuras en una explotación hortícola o de flor cortada, en función de la planificación técnica.

- Preparar los suelos o sustratos para la siembra y/o trasplante empleando los medios técnicos adecuados para su correcta implantación.
- Realizar las labores necesarias de siembra y/o trasplante de los cultivos, siguiendo las especificaciones prescritas, con los medios técnicos adecuados.
- Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de protección y forzado de cultivos, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales.
- Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de riegos, con las técnicas adecuadas y la destreza requerida, para asegurar un desarrollo óptimo de las plantas.
- Describir el estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones para caracterizar una situación de partida.
- Seleccionar los métodos de control y prevención de plagas, enfermedades y fisiopatías en plantas, suelo e instalaciones adecuados a cada situación, teniendo en cuenta las buenas prácticas agrícolas.
- Recolectar las flores y hortalizas adecuadamente para mantener su calidad.
- Transportar y realizar el almacenamiento utilizando los equipos apropiados.
- Realizar las labores de mantenimiento y manejo de invernaderos y túneles para optimizar las condiciones ambientales en el interior.
- Recolectar las flores y hortalizas adecuadamente para mantener su calidad.
- Transportar y realizar el almacenamiento utilizando los equipos apropiados

+ Información Gratis



Para que te prepara

Este Master en Horticultura y Floricultura le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Horticultura y Floricultura.

Salidas laborales

Sector Agrario.

+ Información Gratis



Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Horticultura y Floricultura con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria de Seguridad en el Trabajo con 4 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "nombre del Curso", de EDUCA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de AEC, y por nuestra Certificación en Calidad ISO 9001:2015 y Certificación en Medioambiente ISO 14001:2015 por AENOR, máximas instituciones españolas en calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.



Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis



<http://www.educa.net>

Información y matrículas: 958 050 217

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Instalaciones, su Acondicionamiento, Limpieza y Desinfección'
- Manual teórico 'Determinación del Estado Sanitario de las Plantas, Suelo e Instalaciones y Elección de los
- Manual teórico 'Mantenimiento y Manejo de Invernaderos'
- Manual teórico 'Recolección, Almacenamiento y Transporte de Flores y Hortalizas'
- Manual teórico 'Siembra y Trasplante de Cultivos Hortícolas y Flor Cortada'
- Manual teórico 'Seguridad y Salud en el Trabajo'

+ Información Gratis



- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

+ Información Gratis



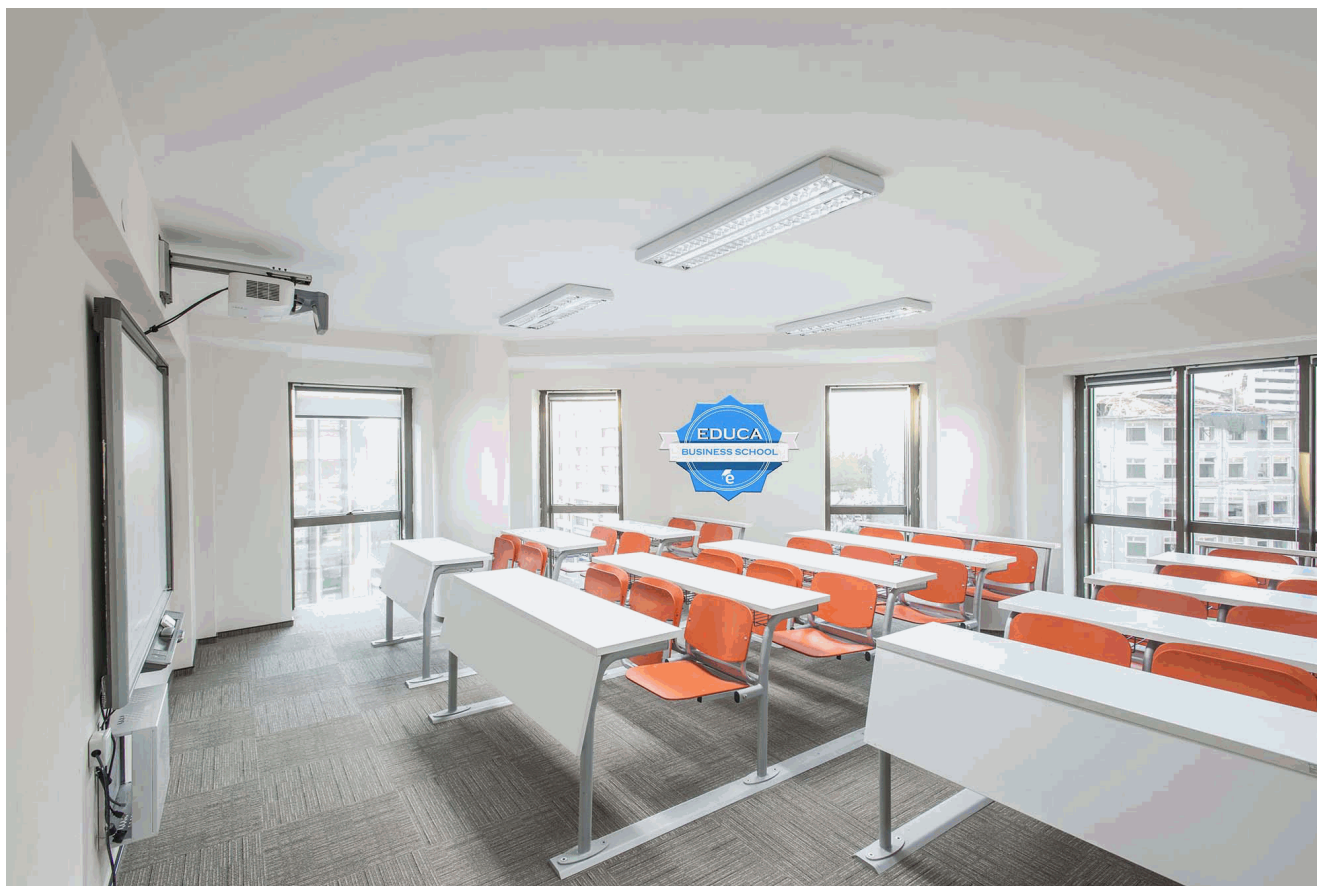
Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



+ Información Gratis



<http://www.educa.net>

Información y matrículas: 958 050 217

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las claves de acceso a su curso.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 6 meses con un coste adicional de 60€.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

+ Información Gratis



Programa formativo

PARTE 1. SIEMBRA Y TRASPLANTE DE CULTIVOS HORTÍCOLAS Y FLOR CORTADA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA LA PLANTACIÓN DE CULTIVOS HORTÍCOLAS Y DE FLOR CORTADA

- 1.Limpieza y nivelación.
- 2.Labores profundas de preparación de suelos.
- 3.Labores superficiales de preparación de suelos.
- 4.Labores de desfonde, subsolado, preparación pro fajas, surcos y hoyos.
- 5.Preparación, regulación y mantenimiento de la maquinaria y aperos empleados en las labores de adecuación del terreno.
- 6.Tipos de redes de drenaje: trazados, conductos, adaptabilidad a las curvas de nivel del terreno.
- 7.Materiales de drenaje: tuberías de PVC y PE.
- 8.Materiales filtrantes: naturales y prefabricados.
- 9.Cortavientos: naturales y artificiales.
- 10.Cierres de finca: cimentaciones, muros, cercas.
- 11.Caminos de servicio: macadam, pavimentos, hormigón, gravas, asfaltos.
- 12.Instalaciones eléctricas:- puntos de luz.
- 13.Equipo de riego: Cabezal, tuberías de distribución y emisores.
- 14.Técnicas, materiales y equipos necesarios para la captación, traída y almacenamiento de aguas.
- 15.Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESINFECCIÓN DE SUELOS

- 1.Agentes patógenos del suelo. Sintomatología e identificación.
- 2.Finalidad y métodos para la desinfección del suelo.
- 3.Preparación del suelo para su desinfección.
- 4.Desinfección de suelos mediante métodos físicos.
- 5.Desinfección de suelos con productos químicos.
- 6.Normas de seguridad e higiene.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANTACIÓN

- 1.Especies y variedades de cultivos hortícolas y flor cortada.
- 2.Marcos de plantación. Factores que influyen sobre el lugar de plantación.
- 3.Marqueo.
- 4.Preparación, regulación y mantenimiento de maquinaria y aperos empleados en la plantación.
- 5.Cálculo de la materia vegetal para la siembra o trasplantación.
- 6.Determinación de marcos de plantación y/o dosis de siembra.
- 7.Comprobación de estado sanitario de la materia vegetal.
- 8.Determinación de la necesidad de implantación de un cultivo en un espacio protegido.

+ Información Gratis



9.Realización del proceso de siembra manejando la maquinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PREPARACIÓN DEL TERRENO Y LA PLANTACIÓN DE FRUTALES

1.Normativa de prevención de riesgos laborales.

2.Normativa medioambiental.

PARTE 2. INSTALACIONES, SU ACONDICIONAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES

1.Invernaderos, túneles y acolchados: Función.

2.Tipos.

3.Dimensiones.

4.Materiales empleados.

5.Temperatura.

6.Luz.

7.Instalación y montaje.

8.Dispositivos de control y automatización.

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

10.Función.

11.Tipos.

12.Instalaciones de riego: bombas hidráulicas, tuberías, canales, acequias; piezas especiales, cabezal de riego; sistema de fertirriego; aspersores; emisores de riego localizado; elementos de control, medida y protección del sistema de riego; automatismo.

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.

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

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

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

17.Componentes, regulación y mantenimiento.

18.Palas cargadoras.

19.Remolques.

20.Barredoras.

21.Equipos de lavado manuales y automáticos.

22.Equipos de limpieza a presión.

23.Pulverizadores.

24.Limpiadores.

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

26.Ejecutar reparaciones con precisión.

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

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

+ Información Gratis



UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES

- 1.Productos y equipos para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
- 2.Descripción de instalaciones eléctricas, suministro de aguas y sistemas de climatización.
- 3.Identificación de zonas y elementos que requieran un especial acondicionamiento e higiene.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INSTALACIONES

- 1.Reconocimiento de los riesgos y peligros más comunes en las instalaciones.
- 2.Mecanismos peligrosos de las instalaciones.
- 3.Taller: uso seguro de las herramientas y equipos.
- 4.Normativa y señalización.
- 5.Medidas de protección personal.
- 6.Elección de los equipos de protección personal: protección de las vías respiratorias.
- 7.Protección ocular.
- 8.Protección del cráneo.
- 9.Protección de los oídos.
- 10.Ropa de protección. Protección de las manos.
- 11.Protección de los pies.
- 12.Preservación del medio ambiente en el uso de instalaciones.
- 13.Manipulación y eliminación de residuos y materiales de desecho en el mantenimiento de equipos y de las instalaciones.
- 14.Normativa sobre producción ecológica.
- 15.Primeros auxilios y citaciones de emergencia: principios básicos de los primeros auxilios.
- 16.Tipos de daños corporales y primeros auxilios.
- 17.Actuaciones en caso de incendios.

PARTE 3. DETERMINACIÓN DEL ESTADO SANITARIO DE LAS PLANTAS, SUELO E INSTALACIONES Y ELECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONTROL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ENEMIGOS DE LAS PLANTAS Y LOS DAÑOS QUE PRODUCEN

- 1.Características generales sobre enfermedades.
- 2.Características generales sobre plagas.
- 3.Características generales sobre alteraciones fisiológicas.
- 4.Agentes bióticos.
- 5.Agentes abióticos. Clasificación: factores ambientales y climatológicos (acción de la luz, de las temperaturas, de la nieve y el granizo), derivados del suelo (acción del agua, estructura, abonos y pH).
- 6.Muestreos: croquis, unidades de muestreo, técnicas a emplear, tamaño de la muestra, localización de los puntos de conteo, materiales y equipos, fichas y gráficos.
- 7.Realización de conteos y tomas de muestras con técnicas y materiales adecuados.
- 8.Identificación de agentes parasitarios, fauna exterior, plagas, enfermedades, carencias nutricionales, malas hierbas: fisiopatías más frecuentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS

- 1.Métodos físicos.
- 2.Prácticas culturales.

+ Información Gratis



- 3.Lucha química.
- 4.Control integrado.
- 5.Lucha biológica.
- 6.Medidas legislativas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS FITOSANITARIOS: SUSTANCIAS ACTIVAS Y PREPARADOS, INTERPRETACIÓN DEL ETIQUETADO Y DE LAS FICHAS DE DATOS DE SEGURIDAD

- 1.Definición.
- 2.Ingredientes.
- 3.Presentación.
- 4.Interpretación de la etiqueta del producto fitosanitario.
- 5.Clasificación de los plaguicidas.
- 6.Transporte y almacenamiento de productos fitosanitarios.
- 7.Preparación de productos fitosanitarios para su aplicación.

PARTE 4. RECOLECCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE FLORES Y HORTALIZAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE FLORES FRESCAS Y HORTALIZAS.

- 1.El proceso de maduración.
- 2.Métodos para la determinación del estado de madurez de las flores y las hortalizas.
- 3.Cálculo del momento óptimo de recolección de las flores, en función de su variedad y las exigencias del mercado.
- 4.La recolección de las hortalizas y flor cortada.
- 5.Manejo de maquinaria para la recolección de flores y hortalizas.
- 6.Puntos críticos para el mantenimiento de maquinaria, equipos y contenedores de recolección de flores y hortalizas.
- 7.Conservación de flor cortada y hortalizas en el campo. Medidas básicas.
- 8.Medidas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.
- 9.Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con horticultura y floricultura.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE DE FLOR CORTADA Y HORTALIZAS.

- 1.Transporte y almacenamiento de los productos en campo.
- 2.Carga y descarga de los productos.
- 3.Primeros tratamientos del producto en campo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO.

- 1.Almacenamiento de los productos hasta su comercialización.
- 2.Medidas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.
- 3.Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con horticultura y floricultura.

PARTE 5. MANTENIMIENTO Y MANEJO DE INVERNADEROS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INVERNADEROS

- 1.Estructura de invernaderos y túneles: materiales.
- 2.Cubiertas de invernaderos y túneles: Materiales

+ Información Gratis



- 3.Control ambiental: mecanismos.
- 4.Manejo del invernadero.
- 5.Anotar lecturas de los instrumentos de medida climatológicos para mantener condiciones favorables en el Invernadero ventilando, humidificando, sombreando o colocando doble cubierta.
- 6.Puesta en marcha los mecanismos de los que disponga el invernadero para modificar las condiciones ambientales hasta conseguir las más óptimas para el cultivo en ese momento.
- 7.Reparación de averías más usuales en la estructura y cubierta.
- 8.Realización de labores de mantenimiento y manejo de invernaderos y túneles.

PARTE 6. SEGURIDAD EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- 1.Conceptos básicos: trabajo y salud
 - 1.- Trabajo
 - 2.- Salud
- 2.Identificación de los daños para la seguridad y la salud en el ámbito laboral
- 3.Accidente de trabajo
 - 1.- Requisitos de los accidentes laborales
 - 2.- Tipos de accidente de trabajo
 - 3.- Regla de la proporción accidentes/incidentes
 - 4.- Repercusiones de los accidentes de trabajo
- 4.Enfermedad Profesional
 - 1.- Procedimiento de declaración de la enfermedad profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDICIONES LABORALES

- 1.Condiciones de Trabajo
- 2.Condiciones de Seguridad. El lugar y la superficie de trabajo
 - 1.- El lugar y la superficie de trabajo
 - 2.- Condiciones generales de seguridad en los lugares de trabajo
- 3 Factores de Riesgo
 - 1.- Organización y carga de trabajo
- 4.Técnicas Preventivas y Técnicas de Protección
 - 1.- Las Técnicas preventivas
 - 2.- Las Técnicas de Protección
- 5.Acoso moral en el trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTADÍSTICAS DE SINIESTRALIDAD LABORAL

- 1.Introducción a las estadísticas de siniestralidad laboral
- 2.Notificación de los accidentes de trabajo
 - 1.- Parte Oficial de Accidentes de Trabajo
 - 2.- Partes de Notificación Interna
- 3.Investigación de accidentes
 - 1.- Metodología de investigación
- 4.Tratamiento Estadístico de los accidentes de trabajo
 - 1.- Tratamiento Estadístico
 - 2.- Registro de Accidentes
- 5.Comunicación de accidentes de trabajo

+ Información Gratis



6. Siniestralidad Laboral en España

- 1.- Datos de siniestralidad

7. El coste de los accidentes

- 1.- Tipos de costes
- 2.- Diferenciación entre costes privados y sociales
- 3.- El coste para las empresas. El coste de la prevención
- 4.- El coste para los trabajadores y sus familiares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

1. La Vigilancia de la Salud

- 1.- Control biológico
- 2.- Detección precoz

2. La vigilancia de la salud de los trabajadores en el marco normativo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MARCO NORMATIVO EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. Normativa

2. Principios de Seguridad y Salud en el Trabajo

3. Objeto y esferas de la política nacional de seguridad y salud en el trabajo

- 1.- Esferas de la política nacional de seguridad y salud en el trabajo

4. Consejo nacional de seguridad y salud en el trabajo.

- 1.- Funciones del Consejo Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo

5. Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo

6. Órganos y organismos de la Administración

- 1.- El Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo
- 2.- La Inspección de Trabajo y Seguridad Social

7. Comité de Seguridad y Salud

- 1.- Funciones del Comité de Seguridad y Salud
- 2.- Los centros o Gabinetes de Seguridad e Higiene en el Trabajo

8. Delegados de Prevención

9. Trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN SEGURIDAD VIAL

1. Introducción a la seguridad vial

2. Las leyes de circulación

- 1.- Principales normas en vigor

3. El conductor, factores individuales

- 1.- Comer, Beber, Fumar y Conducir
- 2.- La atención y las distracciones
- 3.- Fatigas y cansancio
- 4.- El sueño y la conducción nocturna
- 5.- Alcohol
- 6.- Medicamentos
- 7.- Drogas

4. La posición del conductor

5. Sistemas de seguridad activa

- 1.- Visibilidad
- 2.- Frenos

- 3.- Neumáticos
- 4.- Dirección y suspensión
- 6.Sistema de Seguridad Pasiva
 - 1.- Carrocería
 - 2.- Cinturón de seguridad
 - 3.- Reposacabezas
 - 4.- Airbag
- 7.Consejos referentes a seguridad vial
 - 1.- Consejos generales
 - 2.- Consejos sobre el estado del vehículo
 - 3.- Consejos sobre conducción en caravana
 - 4.- Consejos sobre conducción en autovía y autopista
 - 5.- Consejos al conductor
 - 6.- Consejos sobre el adelantamiento
 - 7.- Preparación del viaje
 - 8.- Condiciones especiales
- 8.Mantenimiento preventivo
- 9.Calendario inspección técnica de vehículos (I.T.V.)
- 10.Primeros auxilios en caso de accidente circulatorio

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN LA EMPRESA I

- 1.Sistema de seguridad y salud en la empresa
- 2.Planificación de la prevención
- 3.Evaluación de riesgos
 - 1.- Etapas de evaluación
 - 2.- Métodos de evaluación
- 4.3.3 Tipos de evaluaciones
 - 1.- Otros métodos de evaluación de riesgos
- 5.Plan de Prevención
- 6.Obligaciones de los empleadores
- 7.Responsabilidades de los trabajadores
 - 1.- Derechos de los trabajadores
- 8.Responsabilidades y sanciones
- 9.Información y formación
- 10.Memoria anual
- 11.Auditorias
 - 1.- Objetivos de la auditoria
 - 2.- Requisitos de los auditores
 - 3.- Autorización
 - 4.- Empresas obligadas
 - 5.- Periodicidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN LA EMPRESA II

- 1.La Protección Colectiva
 - 1.- Orden y limpieza
 - 2.- Señalización

+ Información Gratis



- 3.- Formación
- 4.- Mantenimiento

2. Protección individual

- 1.- La protección individual en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales
- 2.- Definición de Equipo de Protección Individual
- 3.- Necesidad de uso
- 4.- Condiciones de los EPIs

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIDAS DE EMERGENCIA

1. Medidas de Emergencia

- 1.- Objetivos de las Medidas de Emergencia
- 2.- Clasificación de las emergencias
- 3.- Organización de las emergencias
- 4.- Procedimientos de actuación
- 5.- Estructura Plan de Emergencia

2. Medidas específicas de prevención y protección

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRIMEROS AUXILIOS

1. Primeros auxilios

- 1.- Primeros auxilios y principios generales de primeros auxilios

2. Elementos de primeros auxilios

3. Soporte vital básico. Casos particulares

- 1.- Paro cardiorrespiratorio
- 2.- Obstrucción de la vía aérea y atragantamiento
- 3.- Shock
- 4.- Hemorragias

4. Heridas

- 1.- Gravedad de las heridas

5. Quemaduras

- 1.- Gravedad de una quemadura

6. Fracturas

- 1.- Síntomas generales

7. Traumatismos

8. Cuerpos extraños

9. Intoxicaciones

- 1.- Medidas para prevenir la intoxicación

Haz clic para conocer nuestro catálogo de cursos online

Terminos relacionados:

Almacenamiento, Flores, Floricultura, Hortalizas, Horticultura, Recolección, transporte

+ Información Gratis

