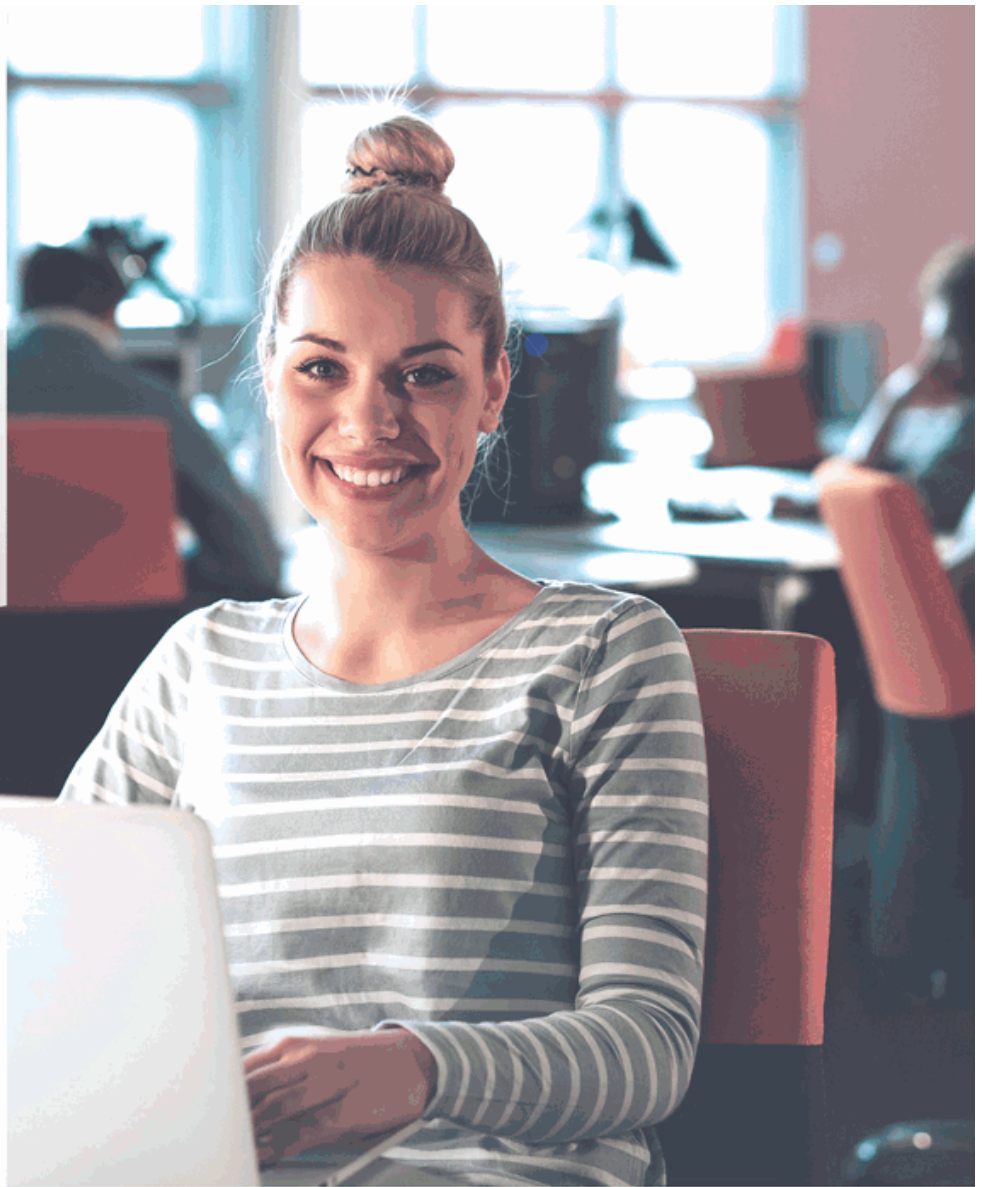




FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado en Gestión de las Operaciones de Cocción de Productos Cerámicos y PRL Básico



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado en Gestión de las Operaciones de Cocción de Productos Cerámicos y PRL Básico

**DURACIÓN:**

240 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

199 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Descripción

Formación oficial según la legislación actual del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales sobre la prevención de riesgos y accidentes laborales a nivel básico, en el ámbito profesional de la cocción de productos cerámicos.

Objetivos

- Analizar las operaciones de cocción de productos cerámicos, relacionando los materiales de entrada y de salida, las variables de proceso, los medios de fabricación y los procedimientos de operación, con las características y propiedades de los productos obtenidos.
- Determinar la información de proceso necesaria para llevar a cabo la cocción de productos cerámicos a partir del análisis de la información técnica del producto y de las instrucciones generales de fabricación.
- Analizar los medios necesarios para la cocción de productos cerámicos, relacionándolos con los materiales empleados y con los productos obtenidos.
- Organizar y supervisar trabajos de cocción de productos cerámicos.
- Analizar los procedimientos de tratamiento, eliminación o reciclaje de residuos, efluentes y emisiones industriales, empleados en la sección de cocción de las empresas de fabricación de productos cerámicos.
- Analizar las condiciones de seguridad necesarias para el desarrollo de la operación de cocción de productos cerámicos.
- Desarrollar en el alumnado aquellas competencias necesarias para ejercer las funciones de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales de Nivel Básico.
- Adquirir conocimientos que permitan al alumnado identificar, evitar, corregir y prevenir problemas específicos que puedan poner en peligro la salud e integridad de los trabajadores.
- Conocer las leyes y normas en materia de prevención de riesgos laborales en base a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Analizar los diferentes planes de actuación, técnicas de prevención y de primeros auxilios que favorecen o ayudan a superar diferentes situaciones de riesgo.

A quién va dirigido

A todos aquellos profesionales que deseen realizar las labores de prevención de riesgos laborales en su empresa, cooperar en ellas, o ejercer las funciones de recurso preventivo o delegado de prevención.

Para qué te prepara

Este Postgrado en Gestión de las Operaciones de Cocción de Productos Cerámicos y PRL Básico, le prepara para formarse en materia de prevención de riesgos laborales en la cocción de productos cerámicos.

Salidas Laborales

Vidrio y Cerámica

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Prevención de Riesgos Laborales. Nivel Básico'
- Manual teórico 'Organización y gestión de las operaciones de cocción de productos cerámicos'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Organización y gestión de las operaciones de cocción de productos cerámicos'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS OPERACIONES DE COCCIÓN DE PRODUCTOS CERÁMICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPORTAMIENTO DE MATERIALES ANTE LA ACCIÓN DEL CALOR.

- 1.Comportamiento de las materias primas plásticas
- 2.Comportamiento de las materias primas no plásticas
- 3.Principales reacciones y transformaciones del soporte y de los esmaltes durante la cocción
- 4.Densificación
- 5.Sinterización
- 6.Formación de fase vítrea
- 7.Piroplasticidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE LAS OPERACIONES DE COCCIÓN DE PRODUCTOS CERÁMICOS.

- 1.Técnicas de cocción de productos cerámicos
- 2.Variables de proceso de la operación de cocción
- 3.Variables del producto de entrada
- 4.Variables del horno
- 5.Variables del producto de salida
- 6.Ciclo de cocción
- 7.Factores limitantes de un ciclo de cocción
- 8.Etapas de los ciclos de cocción
- 9.Relación entre ciclos de cocción, productos obtenidos y tecnologías empleadas

10. Hornos
11. Criterios de clasificación de hornos cerámicos
12. Transporte de calor en los hornos cerámicos: la cocción rápida
13. Instalaciones de almacenamiento y de alimentación de hornos
14. Sistemas de gestión y control de instalaciones y operaciones de cocción
15. Puesta a punto de las instalaciones de cocción
16. Puesta en marcha de la producción Secuencia de operaciones
17. Operaciones de automantenimiento en las instalaciones de cocción
18. Identificación de riesgos y condiciones de seguridad de las operaciones de cocción
19. Información y documentación de organización de la operación de cocción
20. La estructura documental del proceso
21. Organización de flujos de información en el proceso de cocción
22. Documentación Sistemas de procesado, tratamiento y archivo informático de la información
23. Balances de masa y de energía
24. Optimización de la producción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IDENTIFICACIÓN DE DEFECTOS Y NO CONFORMIDADES DE COCCIÓN.

1. No conformidades en el proceso de cocción
2. Identificación y valoración de defectos de cocción
3. Defectos y no conformidades atribuibles a las materias primas
4. Identificación y valoración de defectos y no conformidad
5. Identificación de las causas de los defectos y no conformidades y propuesta de medidas para su corrección y prevención:
6. Defectos y no conformidades atribuibles a las composiciones de pastas y esmaltes
7. Identificación y valoración de defectos y no conformidades
8. Identificación de las causas de los defectos y no conformidades y propuesta de medidas para su corrección y prevención:
9. Defectos y no conformidades atribuibles a la operación de cocción
10. Identificación y valoración de defectos y no conformidades
11. Identificación de las causas de los defectos y no conformidades y propuesta de medidas para su corrección y prevención

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE RESIDUOS, EFLUENTES Y EMISIONES EN LA COCCIÓN.

1. Normativa medioambiental aplicable a la fabricación de productos cerámicos
2. Descripción y caracterización de residuos, efluentes y emisiones en la cocción de productos cerámicos
3. Equipos e instalaciones para el tratamiento de residuos, efluentes, humos y otras emisiones empleados en la cocción de productos cerámicos

PARTE 2. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

MÓDULO 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN

EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO

1. Conceptos básicos: trabajo y salud
2. Trabajo
3. Salud
4. Factores de Riesgo
5. Condiciones de Trabajo
6. Técnicas de Prevención y Técnicas de Protección

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO

1. Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional
2. Accidente de trabajo
3. Tipos de accidente
4. Regla de la proporción accidentes/incidentes
5. Repercusiones de los accidentes de trabajo
6. Enfermedad Profesional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. DERECHOS Y DEBERES

1. Normativa
2. Normativa de carácter internacional. Convenios de la Organización Internacional del Trabajo (O.I.T.)
3. Normativa Unión Europea
4. Normativa Nacional
5. Normativa Específica
6. Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales
7. Empresarios. (Obligaciones del empresario)
8. Responsabilidades y Sanciones
9. Derechos y obligaciones del trabajador
10. Delegados de Prevención
11. Comité de Seguridad y Salud

MÓDULO 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

1. Introducción a los Riesgos ligados a las Condiciones de Seguridad
2. Lugares de trabajo
3. Riesgo eléctrico
4. Equipos de trabajo y máquinas
5. Las herramientas
6. Incendios

- 7.Seguridad en el manejo de Productos Químicos
- 8.Señalización de Seguridad
- 9.Aparatos a presión
- 10.Almacenaje, manipulación y mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

- 1.El medio ambiente físico en el trabajo
- 2.Contaminantes químicos
- 3.Clasificación de los productos según sus efectos tóxicos
- 4.Medidas de prevención y control
- 5.Contaminantes biológicos
- 6.Tipos y vías de entrada de los contaminantes biológicos
- 7.Medidas de prevención y control básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL

- 1.La Carga Física
- 2.Criterios de evaluación del trabajo muscular
- 3.Método del consumo de energía
- 4.La Postura
- 5.Manipulación manual de cargas
- 6.Movimientos Repetitivos
- 7.La carga mental
- 8.La Fatiga
- 9.La Insatisfacción Laboral
- 10.La organización del trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

- 1.La Protección Colectiva
- 2.Orden y limpieza
- 3.Señalización
- 4.Formación
- 5.Mantenimiento
- 6.Resguardos y dispositivos de seguridad
- 7.La protección individual. Equipos de Protección Individual (EPIs)
- 8.Definición de Equipo de Protección Individual
- 9.Elección, utilización y mantenimiento de EPIs
- 10.Obligaciones Referentes a los EPIs

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN

- 1.Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
- 2.Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica
- 3.Plan de Autoprotección

4. Definición y Objetivos del Plan de Autoprotección
5. Criterios de elaboración de un Plan de Autoprotección
6. Estructura del Plan de Autoprotección
7. Medidas de Emergencia
8. Objetivos de las Medidas de Emergencia
9. Clasificación de las emergencias
10. Organización de las emergencias
11. Procedimientos de actuación
12. Estructura Plan de Emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

1. La Vigilancia de la Salud
2. Control biológico
3. Detección precoz

MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANISMOS PÚBLICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. Organismos Públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
2. Organismos Europeos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo
3. Organismos Nacionales Relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO: RUTINAS BÁSICAS

1. El Plan de Prevención
2. La Evaluación de Riesgos
3. El análisis de riesgos
4. Valoración del riesgo
5. Tipos de evaluaciones
6. Método de evaluación general de riesgos (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo)
7. Planificación de Riesgos o Planificación Actividad Preventiva
8. Contenido mínimo de la Planificación Preventiva
9. Revisión de la Planificación Preventiva
10. Vigilancia de la Salud
11. Información y Formación
12. Medidas de Emergencia
13. Memoria Anual
14. Auditorías

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN: RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO

1. Documentación: Recogida, elaboración y archivo
2. Modalidades de gestión de la prevención

MÓDULO 4. PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRIMEROS AUXILIOS

- 1.Principios generales de primeros auxilios
- 2.La actuación del socorrista
- 3.Terminología clínica
- 4.Posiciones de Seguridad
- 5.Material de primeros auxilios
- 6.Asistencias
- 7.Valoración primaria: consciencia-respiración-pulso
- 8.Comprobar el estado de consciencia
- 9.Comprobar funciones respiratorias
- 10.Comprobar funciones cardíacas
- 11.Técnicas de Reanimación. RCP básicas
- 12.Apertura de las vías respiratorias
- 13.Respiración Asistida Boca a Boca
- 14.Si el accidentado no respira y no tiene pulso
- 15.Estado de Shock
- 16.Heridas y hemorragias
- 17.En caso de heridas simples
- 18.Heridas complicadas con hemorragia
- 19.Hemorragias Externas
- 20.Hemorragia interna
- 21.Hemorragia exteriorizada
- 22.Hemorragias especiales
- 23.Quemaduras
- 24.Electrocución
- 25.Fracturas y contusiones
- 26.Caso especial: Fractura de columna vertebral
- 27.Esguinces
- 28.Rotura de ligamentos
- 29.Contusiones
- 30.Luxación
- 31.Intoxicación
- 32.Intoxicaciones provocadas por vía digestiva
- 33.En caso de intoxicación por inhalación
- 34.Intoxicación por inyección
- 35.Insolación
- 36.Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios