



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
420 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura, regulada en el Real Decreto 988/2013, de 13 de diciembre, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional MAP066_2 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura (RD 295/2004 de 20 de febrero, RD 101/20019 de 6 de febrero, RD 885/2011 de 24 de junio, 1587/2012, de 23 de noviembre). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica





Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Plan: Resolución 1045)

Descripción

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer los diferentes campos de la manipulación y conservación en pesca y acuicultura, dentro del área profesional de pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura, para envasar y conservar los productos de pesca y de la acuicultura, para contribuir a las operaciones básicas de cubierta en una embarcación pesquera, y actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo.

Objetivos

- Manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura.
- Envasar y conservar los productos de pesca y de la acuicultura.
- Contribuir a las operaciones básicas de cubierta en una embarcación pesquera.
- Actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo marítimo y pesquera, concretamente en la manipulación y conservación en pesca y acuicultura dentro del área profesional marítimo y pesquera, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos para manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura, para envasar y conservar los productos de pesca y de la acuicultura, para contribuir a las operaciones básicas de cubierta en una embarcación pesquera, y

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional como trabajador por cuenta ajena, en empresas públicas o privadas, grandes, medianas o pequeñas, dedicadas a la extracción, conservación, transformación, almacenamiento y/o comercialización de productos de la pesca y la acuicultura (barcos, lonjas, almacenes frigoríficos, plantas de acuicultura, industrias de congelados, conserveras...), pudiendo ejercer su labor tanto a bordo como en tierra

TEMARIO

MÓDULO 1. MF0010_1 LABORES DE CUBIERTA EN BUQUE DE PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE ARRANCHADO, MANIOBRAS, GOBIERNO, VIGÍA, PESCA Y MANTENIMIENTO DEL BUQUE.

1. Concepto, conocimiento y denominación de los diferentes elementos y equipos del buque:
 1. - Definición de buque
 2. - Dimensiones principales
 3. - Ligera descripción de su estructura
 4. - Cubiertas y bodegas.
 5. - Obra viva y obra muerta.
 6. - Calados, elementos fijos y móviles.
 7. - Cabullería.
 8. - Anclas, rezones, cadenas y cables.
 9. - Operaciones con cabos y alambres.
2. Operaciones de carga y descarga:
 1. - Movimiento de pesos a bordo.
 2. - Embarque, desembarque y estiba de pescado, pertrechos y provisiones.
3. Maniobras del buque en puerto:
 1. - Manejo de chigres y maquinillas.
 2. - Dar y largar amarras.
 3. - Abozar cabos y estachas.
 4. - Encapillar y desencapillar cabos y estachas en norays o bitas.
4. Maniobras básicas de atraque, desatraque, fondeo y remolque:
 1. - Expresiones comunes utilizadas durante las maniobras.
5. Gobierno del buque, servicios de vigía y guardia:
 1. - Utilización de compases magnéticos y girocompás.
 2. - Órdenes al timonel.
 3. - Deberes del vigía.
 4. - Nociones sobre el Reglamento Internacional de Señales (señales acústicas, luces y otros objetos).
6. Operaciones de mantenimiento a bordo:
 1. - Mantenimiento del buque.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE PESCA Y MANIPULACIÓN DE LAS CAPTURAS CONSIDERANDO LA APLICACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTECCIÓN DEL MEDIO MARINO.

1. Seguridad y salud en las faenas de la pesca.
2. Clases de buques pesqueros.
3. Manipulación y conservación de los productos de la pesca y la acuicultura.
4. Protección del medio marino y sus recursos.

MÓDULO 2. MF0015_2 PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF2535 RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES DE INTERÉS COMERCIAL

1. Peces.
 1. - Características externas.
 2. - Anatomía básica.
 3. - Fisiología básica.
2. Moluscos.
3. Características externas.
 1. - Anatomía básica.
 2. - Fisiología básica.
4. Crustáceos.
 1. - Características externas.
 2. - Anatomía básica.
 3. - Fisiología básica.
5. Especies más comunes de interés comercial.
 1. - Identificación.
 2. - Diferenciación.
6. Rendimiento básico económico.
 1. - Subpesca.
 2. - Sobrepesca.
7. Regulación del esfuerzo pesquero.
 1. - Tallas mínimas.
 2. - Vedas.
8. Paros programados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Identificación de especies:
 1. - Por su aspecto.
 2. - Por su forma de extracción.
2. Descartes:
 1. - Por tallas.
 2. - Por valor comercial.
 3. - Por condiciones higiénicas y/o sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS Y ÚTILES DE RECEPCIÓN

1. Sacos y bolsas.
2. Paños de red.
3. Containers y cajas.
4. Palets.
5. Carretillas transportadoras.
6. Lugares para almacenamiento (atendiendo al espacio de retención).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca y la acuicultura.
2. Sistemas de autocontrol basados en APPCC.

3. Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado y/o marisco.
4. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria utilizadas en la recepción de pescados y mariscos.
5. Productos de limpieza.
 1. - Características y propiedades.
 2. - Riesgos.
 3. - Modo de uso.
 4. - Tiempo de actuación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Normativa básica sobre seguridad e higiene en el trabajo.
2. Equipos de protección individual.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF2536 PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Características de calidad.
2. Factores que afectan a la calidad.
 1. - Causas de descomposición.
 2. - Parásitos.
 3. - Seleccionar pescados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Peligros en los alimentos.
 1. - Riesgos asociados.
 2. - Medidas preventivas.
2. Principales enfermedades vehiculadas por los alimentos.
3. Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades.
4. - Medidas de prevención.
5. Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.
6. Legislación alimentaria aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL PROCESADO

1. Higiene de los manipuladores.
 1. - Indumentaria.
 2. - Hábitos de higiene.
 3. - Prohibiciones.
 4. - Prácticas correctas de higiene y manipulación.
 5. - Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
 6. - Sistemas de autocontrol basados en los APPCC.
2. Peligros en la manipulación de alimentos.
 1. - Riesgos asociados.

2. - Medidas preventivas.
3. - Legislación alimentaria aplicable.
3. Manipulación de los productos frescos.
 1. - Selección: según elaboración y según valor comercial.
 2. - Lavado.
 3. - Clasificación.
 4. - Limpieza del pescado.
 5. - Eviscerado.
 6. - Troceado.
4. Equipos de manipulación y procesado.
 1. - Manejo y funcionamiento.
 2. - Detección de averías.
5. Tecnología básica de los procesos de transformación.
6. Equipos y elementos de trabajo.
 1. - Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones.
 2. - Sistemas de drenaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante las realizaciones de las actividades de manipulación y procesado.
2. Ley de prevención de riesgos laborales.
3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.

MÓDULO 3. MF0016_2 ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF2537 CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN

1. Frío industrial.
2. Manejo y funcionamiento de equipos de conservación.
 1. - Túneles de congelación.
 2. - Armarios.
 3. - Cámaras.
 4. - Cubas.
 5. - Detección de averías en estos equipos.
3. Otros métodos de conservación
4. - El Hielo.
 1. * Tipos.
 2. * Acondicionamiento.
 3. * Utilización higiénica.
5. Agua de mar.
 1. - Enfriada.
 2. - Refrigerada.
 3. - Hielo líquido.
6. Atmósferas.
 1. - Controladas.

- 2. - Modificadas.
- 3. - Dinámicas.
- 7. Salazón.
 - 1. - Utilización higiénica de la sal.
- 8. Salmuera.
 - 1. - Clases.
 - 2. - Ventajas e inconvenientes.
- 9. Desecado.
- 10. Ahumado.
- 11. Ácidos y aditivos químicos.
 - 1. - Dosificación.
 - 2. - Forma de aplicación.
- 12. Viveros.
 - 1. - Tipos.
 - 2. - Mantenimiento.
 - 3. - Depuración de moluscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN EN LA CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

- 1. Legislación alimentaria aplicable a las técnicas de conservación de alimentos.
- 2. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria empleada en la conservación de pescados y mariscos.
- 3. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones en la conservación de pescados y mariscos.
- 4. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC
- 5. Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

- 1. Precauciones generales durante la realización de actividades de conservación.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF2538 ENVASADO DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE ENVASADO Y ALMACENAJE

- 1. Envasado.
 - 1. - En cajas.
 - 2. - En bolsas.
- 2. Almacenaje.
 - 1. - A granel.
 - 2. - En contenedores.
 - 3. - En casilleros y estantes.
 - 4. - En cajones.
 - 5. - En redes.
- 3. Cintas transportadoras.
- 4. Etiquetado.
 - 1. - Diseño y medidas.

2. - Identificación.
 3. - Certificación.
 4. - Seguimiento.
 5. - Exenciones.
 6. - Sanciones.
5. Características y cualidades que deben tener los envases que contienen alimentos.
 6. Medios de transporte y tipos de contenedores.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL PROCESO DE ENVASADO

1. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones en las labores de envasado, almacenaje, descarga y transporte de pescados y mariscos.
2. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC.
3. Prácticas de higiene en los trabajos de envasado, almacenaje y descarga.
4. Legislación aplicable a las técnicas de envasado, almacenaje y descarga.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEDIOS PARA OPERACIONES DE ALMACENAJE Y DESCARGA.

1. Maquinillas y jarcia para operaciones de almacenaje y descarga.
2. Envases autorizados.
 1. - Limpieza e higienización.
3. Canaletas de transporte.
4. Elevadores y transpalets.
5. Contenedores de residuos.
6. Vestimenta del personal dedicado a estas operaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ENVASADO DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante las realizaciones de las actividades de envasado, almacenaje y descarga del producto.
2. Ley de prevención de riesgos laborales.
3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.

MÓDULO 4. MF0733_1 SEGURIDAD Y PRIMEROS AUXILIOS A BORDO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ABANDONO DE BUQUE Y SUPERVIVENCIA EN EL MAR.

1. Preparación para cualquier emergencia:
 1. - Cuadro orgánico.
2. Procedimientos para abandonar el buque.
 1. - Actuación en el agua y medidas a bordo de las embarcaciones de supervivencia.
3. Equipos de protección personal:
 1. - Chalecos salvavidas.
 2. - Aros salvavidas.
 3. - Balsas salvavidas.
 4. - Botes de rescate.
 5. - Equipamiento térmico.

6. - Radiobalizas.
7. - Equipo de las embarcaciones de supervivencia.
8. - Peligros para los supervivientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INCENDIOS EN UN BUQUE.

1. Clasificación de los incendios.
2. Elementos del fuego y de la explosión.
3. Agentes extintores.
4. Equipos de extinción.
5. Instalaciones y equipos de detección.
6. Señales de alarma contra-incendios.
7. Organización de la lucha contra-incendios a bordo.
8. Equipos de protección personal. Equipo de respiración autónoma.
9. Métodos, agentes y procedimientos de lucha contra-incendios.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRIMEROS AUXILIOS EN EL MAR.

1. Recursos sanitarios para los marinos.
2. Valoración de la víctima: síntomas y signos.
3. Estructura y funciones del cuerpo humano.
4. Tratamiento de heridas, traumatismos, quemaduras, hemorragias y shock.
5. Asfixia, parada cardíaca. Reanimación.
6. Técnicas de evacuación y rescate de enfermos y accidentados.
7. Evaluación de una situación de emergencia.
8. Botiquín reglamentario de a bordo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN UN BUQUE.

1. Tipos de peligros y emergencias que pueden producirse a bordo.
2. Planes de contingencia a bordo.
3. Señales de emergencia y alarma.
4. Cuadro de obligaciones y consignas en casos de emergencia.
5. Señalización de seguridad utilizada para los equipos y medios de supervivencia.
6. Órdenes relacionadas con tareas a bordo.
7. Condiciones de trabajo y seguridad.
8. Equipos de protección personal y colectiva.
9. Reglamentación en materia de prevención de riesgos laborales.
10. Prevención de la contaminación del medio marino. Efectos de la contaminación accidental u operacional del medio marino.
11. Procedimientos de protección ambiental.
12. Procedimiento de socorro.
13. Importancia de la formación y de los ejercicios periódicos.
14. Vías de evacuación.
15. Plan nacional de salvamento marítimo.
16. Trabajos en caliente.
17. Precauciones que deben adoptarse antes de entrar en espacios cerrados.
18. Prevención de riesgos laborales. Límites de ruido, iluminación, temperatura, vías de circulación.
19. Peligro del uso de drogas y abuso del alcohol.

20. Lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group