



Curso

Curso de Nivel Básico para Aplicadores de Biocidas de Uso Ambiental y en la Industria Alimentaria. Obtención del carné 3D.

DURACION:

30 Horas. 24 h. repartidos en sesiones de tres horas y 6 horas de prácticas en empresa.

OBJETIVOS:

Capacitar a los trabajadores/as en el conocimiento, manejo y uso de los biocidas de uso ambiental. Darle a conocer los riesgos y las medidas de prevención, que se deben de tomar para proteger la salud de las personas y el medio ambiente, así como su propia salud y seguridad. Informar y capacitar al alumno/a en el manejo de las herramientas informáticas que le permitan el acceso a la documentación con el objetivo de actualizar su formación y conocimientos.

DESTINATARIOS:

Trabajadores/as del sector y de su entorno.

Contenidos del Programa:

1. Plaguicidas no agrícolas (biocidas): descripción y generalidades. (2h)

- Concepto de plaga y producto biocida.
- Tipos básicos de productos biocidas.
- Sistemas utilizados para control de plagas: físicos, químicos y biológicos.
- Características de los biocidas químicos: composición, presentación, mecanismos de actuación, riesgos asociados a su manejo.
- Normativa básica de registro y etiquetado de biocidas.

2. Riesgos para la salud derivados de la utilización de biocidas. (2h)

- Toxicidad, peligrosidad y riesgo.
- Almacenamiento de Biocidas.
- Transporte de Biocidas.
- Manejo de biocidas. Riesgos para las aguas, suelo , la salud y ecosistema.

3. Plagas más habituales en nuestro entorno. Métodos de lucha y técnicas de aplicación de biocidas. (5 h)

- Desinfección: concepto, métodos de lucha y técnicas de aplicación.
- Desinsectación: concepto, métodos de lucha y técnicas de aplicación.

- Desratización: concepto, métodos de lucha y técnicas de aplicación.
- Técnicas de aplicación: pulverización, vaporización, loción, inmersión, etc.
- Aparataje: calibración de dosis y uso. Mantenimiento.
- Criterios de elección de métodos y técnicas medios en función del tipo de local y plaga.
- Preparación para la aplicación según la presentación comercial del preparado.
- Mantenimiento operativo de equipos.

4. Biocidas y medio ambiente. Gestión de restos y envases. (1h)

- Normativa aplicable. Residuos peligrosos.
- Buenas practicas.
- Procedimientos básicos.

5. Higiene y seguridad en el empleo de biocidas. (3h)

- Medios de protección colectiva e individual.
- Actuaciones de emergencia: derrame y fugas.

6. Intoxicación por biocidas: prevención y primeros auxilios. (2h)

- Sistemas de prevención.
- Normas de actuación ante una intoxicación. Conductas a seguir.
- Primeros auxilios.

7. Ejercicios prácticos.

Interpretación de una etiqueta de biocida de uso ambiental y/o HA, preparación de un formulado, identificar y aplicar las medidas de protección de la Salud Pública (antes, durante y después de la aplicación de biocidas) (9h). Realización de una practica de aplicación en empresa (6h).

METODOLOGÍA Y MATERIALES EMPLEADOS:

Los alumnos recibirán, al comienzo del curso, la documentación relativa al mismo.

Cada sesión se desarrollará en diferentes bloques conceptuales y procedimentales siguiendo la documentación entregada.

Los bloques temáticos 1,3 y 6 serán impartidos por la Profesora Itziar Arregi. Los bloques temáticos 2,4 y 5 serán impartidos por el profesor Iñaki Saratxaga.

El bloque 7 será impartido por Itziar Arregi e Iñaki Saratxaga.

Las clases se desarrollaran en dos aulas equipadas con ordenadores para cada uno de los alumnos, proyector y pantalla táctil.

El profesor explicará a través de proyecciones en la pantalla y mediante la herramienta de Internet.

A lo largo del curso se trabajara tanto los aspectos conceptuales como procedimentales, dándole al alumno/a los instrumentos y herramientas necesarias para poder desarrollar su trabajo profesional .

Los alumnos utilizaran los ordenadores en la búsqueda de documentación , fichas de seguridad, normativa, ejemplos prácticos etc. Por tanto se intentará la capacitación en la utilización de la herramienta de Internet como método de actualización documental y normativa.

Del mismo modo se utilizaran fotocopias, legislación y cualquier otro material que se considere adecuado para la formación de los alumnos.

Al finalizar el curso los alumnos rellenaran una encuesta de satisfacción.

Del mismo modo y al objeto de valorar el aprovechamiento del curso, los alumnos/as realizaran una aplicación práctica en la empresa siguiendo el esquema de Control Integrado de Plagas y supervisado por un Técnico Cualificado en posesión de Carné de Aplicador de Biocidas de uso Ambiental y en la Industria Alimentaria de nivel Cualificado.

El alumno/a deberá entregar un informe detallado de la práctica realizada que deberá estar firmado por técnico superior de la empresa. Esta, certificará que se ha realizado la practica siguiendo el siguiente esquema:

1. Inspección. Descripción del método de inspecciona utilizado.
2. Diagnostico. Descripción del diagnostico realizado y justificación del mismo.
3. Análisis de la respuesta mas adecuada para solucionar el problema diagnosticado. Elección del sistema de aplicación. Método de aplicación, tipo de producto, etc...
4. Aplicación. Preparación de la aplicación. Descripción de la misma. Medidas de seguridad utilizadas. EPIs utilizados. Sistemas de control y seguimiento establecidos.
5. Documentación acreditativa. Descripción de la documentación acreditativa entregada al cliente.

De cara a controlar la asistencia, los alumnos deberán de firmar una hoja de control diaria. Un 10% de horas de inasistencia implicara una evacuación negativa del curso.

El aprovechamiento positivo vendrá condicionado al 50% entre asistencia a clase y los resultados del Informe entregado por el alumno/a sobre la practica de aplicación realizada.