

Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 1 de 27 21/05/2021

Contenido del certificado de profesionalidad de nivel 3 SEAG0311 Gestión de servicios para el control de organismos nocivos

Índice

MF0799_3: Legislación y documentación en los procesos de control de organismos nocivos.	. 2
MF0800_3: Desarrollo y supervisión de planes de control de organismos nocivos.	5
UF2229: Inspección y diagnóstico de la incidencia de organismos nocivos.	5
UF2230 : Ejecución y evaluación de planes de control de organismos nocivos.	10 10
MF0801_3: Logística de productos, medios y sistemas utilizados en la ejecución de planes control de organismos nocivos.	de 13
UF2231: Almacenamiento de productos, equipos y maquinaria.	13
UF2232: Determinación del transporte de los productos y equipos necesarios para prestación del servicio.	a la 15
UF2233: Gestión de los residuos producidos en el control de organismos nocivos.	16
MF0802_3: Seguridad y minimización de riesgos en los procesos de control de organisr nocivos.	mos 18
MP0462: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Gestión de servicios para el cor de organismos nocivos.	ntrol 22
BONIFICACIÓN DEL CURSO	26
CONTRATACIÓN DEL CURSO	27



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 2 de 27 21/05/2021

MF0799_3: Legislación y documentación en los procesos de control de organismos nocivos.

❖ Código: MF0799_3

❖ Nivel de cualificación profesional: 3

❖ Asociado a la Unidad de Competencia: UC0799_3 Realizar la gestión documental de los procesos de control de organismos nocivos.

Duración: 50 horas

- a) Legislación sectorial, fuentes de información y gestión documental.
 - 1. Organismos legislativos en materia de biocidas y productos fitosanitarios.
 - 2. Legislación sectorial europea estatal, comunidades autónomas y local.
 - 3. Normas (UNE, ISO).
 - 4. Legislación sectores sensibles, industria alimentaria.
 - 5. Legislación transversal.
 - 6. Prevención riesgos laborales.
 - 7. Transporte mercancías peligrosas.
 - 8. Normativas medioambientales
 - 9. Publicaciones sectoriales. Boletines. Páginas web.
 - Gestión de la información. Sistemas de archivo y clasificación. Actualización documental.
 - 11. Contratación con las administraciones públicas:
 - 12. Concursos públicos
 - 13. Autorizaciones, procesos y solicitudes en la administración pública.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 3 de 27 21/05/2021

b) Sistemas y diseño de recogida de la información en el servicio.

- 1. Ficha de inspección: información relevante:
 - Datos del cliente
 - Datos plagas.
 - o Datos factores de riesgo
 - o Informe de diagnosis. Contenidos.
 - o Plan de control. Diseño y contenidos.
 - Sistemas de seguimiento y evaluación plan de actuación. Modelos recogida datos, incidencias y conformidad.
 - Diseño y elaboración presupuestos. Tipos costes
 - o Registro documental cliente. Contenidos.

c) Identificación de información para la prestación del servicio.

- 1. Hoja de ruta. Criterios y procedimientos de diseño de rutas.
- Documentación técnica. Contenidos sobre medidas, plan de control y productos.
- 3. Instrucciones sobre utilización, limpieza y mantenimiento de maquinaria y sistemas de control. Tipos de informes.
- 4. Modelos de información sobre uso de equipos de protección.
- 5. Libro Oficial de Movimientos de productos peligrosos.
- 6. Documentación transporte. Albaranes. Cartas de porte.
- 7. Certificado de servicio. Diseño y contenidos.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 4 de 27 21/05/2021

- 8. Instrucciones para la gestión de residuos. Medios y procesos.
- 9. Sistematización de procedimientos para entrega de documentación al personal técnico.
- d) Aplicaciones informáticas en la gestión de procesos de control de organismos nocivos.
 - Elementos que componen una red de informática: hardware básico y periférico.
 - 2. Software de gestión de bases de datos: relacionales y documentales.
 - 3. Paquetes ofimáticos: hojas de cálculo, procesadores de texto y otros.
 - 4. Gestión de redes.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 5 de 27

21/05/2021

MF0800_3: Desarrollo y supervisión de planes de control de organismos nocivos.

❖ Código: MF0800 3

Unidades Formativas: UF2229 y UF2230

❖ Nivel de cualificación profesional: 3

❖ Asociado a la Unidad de Competencia: UC0800_3 Establecer el plan de control de organismos nocivos adecuado a la situación de partida y supervisar su ejecución.

Duración: 160 horas

UF2229: Inspección y diagnóstico de la incidencia de organismos nocivos.

❖ Código: UF2229

Duración: 80 horas

❖ Referente de competencia: Esta Unidad formativa se corresponde con la RP1 y la RP2 en lo referido a la inspección de los recintos, instalaciones, entorno afectado y diagnóstico del nivel de incidencia de organismos nocivos en los mismos.

- a) Elementos constructivo-estructurales y del entorno que influyen en el desarrollo de organismos nocivos.
 - 1. Características generales de los principales tipos de construcción en España:
 - o Rural.
 - o Urbana.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 6 de 27 21/05/2021

- Industrial.
- o Principales normativas sobre la construcción.
- 2. Elementos constructivos comunes: tipos y características:
 - Muros y cerramientos.
 - o Cubiertas.
 - o Cimentaciones.
 - o Pilares.
 - o Viguería.
 - o Soleras.
 - o Forjados.
- 3. Sistemas de aislamiento:
 - o Acústico.
 - o Térmico.
- 4. Elementos ornamentales:
 - o Tipos.
 - Características generales.
 - o Materiales.
- 5. Instalaciones complementarias:
 - o Climatización.
 - o Red de saneamiento.
 - o Red e instalaciones eléctricas.
 - Puntos críticos para la proliferación de plagas en los elementos, sistemas e instalaciones.
- 6. Materiales de construcción y su influencia en la proliferación de las plagas:
 - o Hormigón.
 - o Yeso.
 - o Cemento.
 - o Áridos.
 - o Madera.
 - Metales.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 7 de 27

21/05/2021

- Vidrio y cerámica.
- Materiales de aislamiento.
- Materiales plásticos.
- 7. Aspectos urbanísticos del entorno:
 - o Características generales de la ordenación urbanística.
 - o Tipología constructiva.
 - Servicios urbanos (Sistema de recogida de residuos sólidos y frecuencia de los servicios. Otras actividades influyentes).
- 8. Características del ecosistema predominante:
 - a. Componentes abióticos (Clima, hidrología, orografía. Otros).
 - b. Componentes bióticos (Flora, fauna).
- 9. Análisis del entorno:
 - o Explotaciones agrícolas, ganaderas e industriales en las proximidades.
 - Vertederos y plantas de tratamiento y/o recuperación de residuos.
 - o Plantas potabilizadoras y de regeneración de aguas residuales.
 - Red de alcantarillado.
 - o Ajardinamiento.
 - Parques, lagos, ríos u otros.
 - Otras actividades que pueden influir en el desarrollo de plagas (mataderos, salas de despiece, mercados, entre otros).
 - Antecedentes locales en la proliferación de plagas.
 - Estudio de relaciones entre los componentes del entorno y el local objeto de inspección (Identificación de riesgos potenciales).
 - Historiales de control de organismos nocivos.
- b) Biología de organismos nocivos e influencia de las condiciones higiénico-sanitarias y ambientales en su proliferación.
 - 1. Conceptos generales:
 - Plaga.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 8 de 27 21/05/2021

- Vector biológico y mecánico.
- o Aspectos fundamentales de las condiciones higiénico-sanitarias.
- 2. Principales tipos de plagas de interés en salud pública:
 - o Roedores: Rata negra, rata gris y ratón doméstico.
 - Artrópodos: Insectos y arácnidos (cucarachas, hormigas, moscas, mosquitos, avispas, termitas, chinches, pulgas, garrapatas, ácaros, plagas industria alimentaria, entre otras).
 - Microorganismos: legionella, bacterias, hongos, protozoos, amebas, virus y rickettsias.
 - Aves: palomas, gaviotas, entre otras.
 - Otros animales: murciélagos y resto de fauna local, gatos y perros abandonados. Biología de cada especie.
 - o Elementos vegetales y hierbas de crecimiento espontáneo.
 - o Interrelación de plagas.

3. Condiciones ambientales:

- Aspectos que influyen en la consolidación de focos (puntos críticos, factores ambientales (temperatura, humedad, entre otros).
- Determinación de focos (residuos orgánicos, aula y humedades, zonas de acopio de objetos y útiles., elementos animales y vegetales, actividades industriales, agrícolas-ganaderas, entre otras, otros).
- c) Elaboración de diagnósticos de identificación de organismos nocivos y de los riesgos y daños causados.
- 1. Señales y huellas de la presencia de organismos nocivos:
 - o Restos de heces.
 - Manchas de orina.
 - Pelos y otros restos orgánicos (plumas, huevos, exoesqueletos de mudas, etc.).
 - o Cadáveres.
 - Huellas de pisadas.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 9 de 27 21/05/2021

o Daños (mordeduras, picaduras, orificios, galerías, otros).

2. Muestreos:

- Equipo básico (interna, lupa, pinzas, tarros y bolsas de muestreo, etiquetas identificativas, guantes, microscopio, placas Petri, fichas y formularios de diagnóstico otros).
- Trampas de muestreo: tipos y usos (feromonas y atrayentes, pegamentos y adhesivos, otras).
- 3. Métodos de cualificación y cuantificación directa e indirecta:
 - Observación de individuos vivos "in situ".
 - Captura-marcaje-recaptura.
 - Consumo de cebos.
 - Otros.
 - o Interpretación de los datos de muestreo y observaciones.
 - o Determinación de umbrales de tolerancia.
 - Detección de puntos críticos.

4. Determinación de daños:

- Principales enfermedades asociadas a las plagas (enfermedades infecciosas y parasitarias, micosis, mordeduras, picaduras, procesos alérgicos, transmisión de enfermedades a los animales de abasto y compañía, problemas psíquicos, otros).
- Daños sobre los alimentos (contaminación y deterioro alimentarios, toxiinfecciones alimentarias relacionadas con las plagas).
- Daños medioambientales (deterioro de flora y fauna, desplazamientos de especies del ecosistema, contaminación de agua y suelos).
- Daños económicos (sobre edificios e instalaciones: deterioro de mamparas y cerramiento, daños estructurales en viguería de madera, mordedura de cableados, deterioro de red de saneamiento, deterioro de procesos productivos por averías o cierre de instalaciones y otros; sobre objetos de diverso valor: obras de arte, libros, tapices, muebles, retablos, tejidos, entre otros; perjuicio a la imagen de establecimientos



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 10 de 27

21/05/2021

comerciales, hosteleros e industriales; interrupción de servicios :actividades de quirófano, cierre de aulas en colegios, suspensión de servicios administrativos, entre otros).

- Redacción de informes de diagnóstico de situación: elementos que lo componen.
- o Observaciones generales.
- Datos cualitativos y cuantitativos.
- o Interpretación de datos y detección de puntos críticos.
- Determinación de riesgos.
- Valoración de daños y determinación de umbrales de actuación.
- o Medidas preventivas.
- o Croquis y planos de ubicación.
- o Otros.

UF2230: Ejecución y evaluación de planes de control de organismos nocivos.

❖ Código: UF2230

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta Unidad formativa se corresponde con la RP3 y RP4 en lo referido al diseño y ejecución de planes de control de organismos nocivos y a la evaluación de su eficacia.

- a) Medidas de control de organismos nocivos.
 - 1. Tipos.
 - 2. Medidas sobre los elementos estructurales y constructivos.
 - 3. Medidas de optimización de las condiciones higiénico-sanitarias y ambientales.
 - 4. Medidas sobre el desarrollo de comportamientos y hábitos saludables.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 11 de 27 21/05/2021

- 5. Medidas de control directo sobre la especie nociva.
- Descripción de los principales medios físicos y fisicoquímicos usados en el control de plagas (rayos UV, insectocutores ultrasonidos, redes electrificadas, jaulas de captura, trampas, mallas mosquiteras, cortinas de aire, ozono, ionizadores, deshumidificadores, modificación de temperatura, otros).
- 7. Sistemas biológicos de control de plagas:
 - o Feromonas.
 - o Hormonas.
 - o Productos esterilizantes.
 - Organismos de control (hongos, bacterias, otros).
- 8. Productos biocidas y fitosanitarios:
 - o Clasificación (según su composición química).
 - Según el tipo de organismos sobre los que actúan (insecticidas, fungicidas, herbicidas, bactericidas, rodenticidas, helictitas, otros).
 - Otros sistemas de clasificación.
 - o Formulaciones.
 - o Formas de actuación.
 - Toxicología.
 - o Incompatibilidades.
 - Fenómenos de resistencia.
 - o Normativas de uso de sustancias biocidas y productos fitosanitarios.
 - en caliente, fumigadores, espolvoreadotes, laqueadoras, cebos, inyectores, aerosoles, sprays, botes fumígenos, impregnadores, bombas dosificadoras, dosificadores de geles y cremas, fertirrigadores, otros; evolución tecnológica de los sistemas de aplicación; riesgos para la salud humana y ambiental: aspectos básicos, equipos de prevención individual, primeros auxilios en caso de intoxicación).



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 12 de 27 21/05/2021

 Concepto de control integrado de plagas (diseño de sistemas de control integrado, criterios de máxima eficacia y mínima toxicidad).

b) Planes de control de organismos nocivos.

- 1. Concepto y objetivos del plan de control de plagas.
- 2. Elementos que integran los planes de control de plagas:
 - Normativa legal aplicable.
 - o Peligros y puntos críticos.
 - o Medidas correctoras que son responsabilidad del cliente.
 - o Medios de control.
 - o Protocolos y calendario de intervención.
 - o Equipos de seguridad e higiene.
 - Otros aspectos, en función del tipo de servicio a realizar.
 - O Supervisión de la ejecución de los planes de control de plagas.

c) Ejecución y evaluación de los planes de control de organismo nocivos

- 1. Documentación de aplicación y seguimiento del plan de control:
 - o Hojas de ruta.
 - o Certificados de servicio.
 - Albaranes, informes y partes.
 - Fichas de control.
 - o Otros.
- 2. Métodos de evaluación de los tratamientos de control de plagas:
 - o Criterios de valoración y evaluación.
 - Sistemas de monitorización de plagas controladas (agenda de trabajo, medios, recogida de datos y observaciones, análisis y valoración de resultados).
 - o Aplicación de medidas correctoras.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 13 de 27

21/05/2021

MF0801_3: Logística de productos, medios y sistemas utilizados en la ejecución de planes de control de organismos nocivos.

❖ Código: MF0801_3

Unidades Formativas: UF2231, UF2232 y UF2233

❖ Nivel de cualificación profesional: 3

- Asociado a la Unidad de Competencia: UC0801_3 Organizar el almacenamiento y transporte de biocidas, productos fitosanitarios y medios necesarios para su aplicación.
- Duración: 140 horas

UF2231. Almacenamiento de productos, equipos y maquinaria.

❖ Código: UF2231

Duración: 50 horas

* Referente de competencia: Esta Unidad formativa se corresponde con la RP1 en lo referido a la organización de productos, equipos y maquinaria.

- a) Almacenamiento de productos químicos, maquinaria y equipos de protección.
- 1. Reglamento de almacenamiento de productos químicos e instrucciones técnicas complementarias.
- 2. Clasificación de productos químicos.
- 3. Explosivos.
- 4. Comburentes.
- 5. Extremadamente inflamables, fácilmente inflamables, inflamables
- 6. Muy tóxicos, tóxicos, nocivos.
- 7. Corrosivos.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 14 de 27 21/05/2021

- 8. Irritantes.
- 9. Sensibilizantes.
- 10. Carcinogénicos.
- 11. Mutagénicos.
- 12. Tóxicos para la reproducción.
- 13. Peligrosos para el medio ambiente.
- 14. Características de los almacenes.
- 15. Acondicionamiento interior (ventilación, instalación eléctrica, sumidero estanco, puertas).
- 16. Clasificación de zonas.
- 17. Distribución de los productos.
- 18. Elementos de trasiego, almacenamiento y materiales.
- 19. Planos.
- 20. Señalizaciones.
- 21. Licencias y autorizaciones medioambientales.
- 22. Almacenamiento de maquinaria, equipos auxiliares, EPI's y residuos.
- 23. Gestión almacenamiento de productos y maquinaria.
- 24. Operaciones de carga y descarga. Consejero de Seguridad.
- 25. Diagrama de flujo de mercancías.
- 26. Control y rotación de stoks.
 - b) Medidas de seguridad en el almacenamiento.
 - 1. Uso y conservación.
 - 2. Sistemas de seguridad.
 - 3. Prevención incendios.
 - 4. Prevención inundaciones.
 - 5. Prevención robos.
 - 6. Derrames accidentales. Tipos. Medidas e instrucciones.
 - 7. Plan de emergencia. Señalizaciones.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 15 de 27

21/05/2021

UF2232. Determinación del transporte de los productos y equipos necesarios para la prestación del servicio.

❖ Código: UF2232

Duración: 30 horas

❖ Referente de competencia: Esta Unidad formativa se corresponde con la RP2 en lo referido al transporte de productos y equipos.

- a) Transporte de productos, maquinaria y equipo auxiliar.
- 1. Elementos básicos del transporte por carretera de mercancías peligrosas aplicado a los vehículos destinados al control de plagas.
- 2. ADR.
- 3. Condiciones generales de embalaje.
- 4. Homologación y marcado de envases.
- 5. Etiquetas de peligro.
- 6. Prohibiciones y precauciones de carga en común.
- 7. Limitaciones de cantidades a transportar y cantidades exentas.
- 8. Clasificación de la carga.
- 9. Productos químicos. Biocidas, fitosanitarios, neutralizantes y otros.
- 10. Maquinaria y equipos de trampeo y monitorización.
- 11. Equipos auxiliares. Sistemas físicos. Kit de análisis.
- 12. Muestras.
- 13. Características de los vehículos destinados a la prestación del servicio de control de plagas.
- 14. Tipos, diferencias entre zona de carga y habitáculo del conductor.
- 15. Ubicación de la carga según sus características.
- 16. Señalización y marcado de vehículos.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 16 de 27 21/05/2021

17. Equipos técnicos y de seguridad (ventilación, aislamiento, anclaje, zancos, entre otros). Labores de mantenimiento, limpieza y revisiones (ITV).

18. Operaciones de carga y traslado. Protocolos de actuación.

b) Informes y documentación.

- 1. Hoja de ruta. Diseño y contenidos.
- 2. Permisos y autorización de vehículos y conductor
- 3. Documentación relativa a los productos
- 4. Carta de porte.
- 5. Albaranes.
- 6. FDS.
- 7. Registros.
- 8. Instrucciones de seguridad en caso de derrames, accidentes o emergencias.

UF2233: Gestión de los residuos producidos en el control de organismos nocivos.

❖ Código: UF2233

Duración: 60 horas.

Referente de competencia: Esta Unidad formativa se corresponde con la RP3 en lo referido a la supervisión y registro de los procesos de eliminación de residuos.

- a) Identificación y clasificación de residuos.
- 1. Legislación medioambiental.
- 2. Concepto de residuo y clasificación (nº LER).
- 3. Tipos residuos generados en el control de plagas:



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 17 de 27 21/05/2021

- Envases vacíos contaminados.
- Insecticidas, raticidas, fitosanitarios caducados y restos de líquidos de plaguicidas.
- Aerosoles (llenos y vacíos).
- o Absorbentes, ropas protectoras, contaminadas, etc.
- o Fluorescentes.
- Material biológico y otros.
- o Registro, clasificación, caracterización y etiquetado de los residuos
- Vertidos accidentales.

b) Elaboración del plan de gestión de residuos.

- 1. Licencias, autorizaciones y gestión.
- 2. Productor de residuos peligrosos. Registro e inscripción.
- 3. Gestores autorizados.
- 4. Documentación. Libro de registro. Control y seguimiento.
- 5. Declaración anual y plan de minimización.
- 6. Sistemas integrados de gestión (SIGFITO, etc).
- 7. Transporte y almacenamiento. Recipientes y tiempo de permanencia en almacén.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 18 de 27 21/05/2021

MF0802_3: Seguridad y minimización de riesgos en los procesos de control de organismos nocivos.

- **❖ Código:** MF0802 3
- Nivel de cualificación profesional: 3
- ❖ Asociado a la Unidad de Competencia: UC0802_3 Adoptar las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales en la prestación de servicios de control de organismos nocivos.
- **Duración:** 80 horas

- a) Conceptos generales sobre riesgos laborales y prevención.
 - 1. Conceptos básicos en prevención de riesgos laborales y profesionales:
 - Criterios de prevención.
 - Normativas básicas.
 - Educación en prevención.
 - Conceptos de toxicidad y peligrosidad (Toxicidad a corto, medio y largo plazo, la correcta señalización en la prevención de riesgos).
 - 2. Conceptos básicos de riesgos de exposición:
 - Para las personas (Tipos, factores influyentes: propiedades físico químicas del producto químico, tiempo de exposición, condiciones climáticas durante la exposición, características de la persona, vías de absorción: ingestión, inhalación y contacto, conceptos de absorción, distribución, metabolismo y eliminación: factores físicos, químicos y biológicos que influyen).
 - Para el medio ambiente (Tipos: residualidad, fitotoxicidad, resistencia en los organismos, desequilibrios ecológicos, acumulación de residuos en suelos y aguas, otros).



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 19 de 27 21/05/2021

- 3. Control y vigilancia de la salud de los trabajadores:
 - Recomendaciones generales (Antes de la aplicación, durante la aplicación, después de la aplicación).
 - Medidas de protección personal (Equipos para la protección de la piel: cuerpo, extremidades, ojos y cara, equipos para la protección de las vías respiratorias: de presión positiva, de presión negativa-filtros, protección colectiva, mantenimiento de equipos, criterios de selección de equipos).
 - Primeros auxilios.
- b) Riesgos físicos, químicos y biológicos asociados al lugar de aplicación del servicio de control de organismos nocivos.
 - Riesgos físicos asociados al manejo de maquinaria y utensilios de control de organismos nocivos:
 - o Ruidos.
 - Vibraciones.
 - o Calor.
 - o Radiaciones.
 - Manejo de cargas. Aplicación de fuerzas y posturas.
 - Traumatismos y accidentes generales (Quemaduras, incendios y explosiones, traumatismos óseos y fracturas, caídas, atropellos y atrapamientos, cortes, proyecciones, traumatismos derivados del ruido y las vibraciones, otros).
 - Riesgos tóxicos de los principales productos químicos usados en el control de organismos nocivos (Intoxicaciones, teratogénesis, carcinogénesis, mutagénesis, efectos sobre la capacidad reproductiva, toxicidad ambiental, quemaduras químicas por productos corrosivos y cáusticos, otros).
 - Riesgos biológicos derivados de la aplicación de estrategias de control de organismos nocivos:



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 20 de 27 21/05/2021

- Mordeduras y picaduras.
- Enfermedades contagiosas vehiculadas por los organismos nocivos.
- Riesgos derivados del uso de agentes biológicos.
- o Reacciones de hipersensibilidad.
- 3. Protocolos de intervención en caso de accidente, intoxicación o exposición:
 - Síntomas y signos de daño, enfermedad o intoxicación (Vías respiratorias, ojos y mucosas, piel, otras funciones corpóreas, estado psicológico, otros).
 - Intervención básica.
- c) La protección individual en la prestación de servicios de control de organismos nocivos.
 - Gestión de campañas de sensibilización, información y formación de los trabajadores y responsables.
 - 2. Reconocimientos médicos de los trabajadores.
 - 3. Equipos de protección individual:
 - Clasificación de la protección individual frente a los distintos riesgos (de la piel, de vías respiratorias, de ojos y mucosas, de canales auditivos, protección ergonómica, protección ante golpes y quemaduras, otros).
 - Normas de control y mantenimiento de los equipos de protección individual.
 - 4. Certificación de los equipos de protección individual:
 - Mecanismos de certificación.
 - Adquisición y reconocimiento de certificaciones.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 21 de 27 21/05/2021

d) Informes de riesgos laborales asociados a la actividad de control de organismos nocivos.

1. Concepto y objetivos del informe de riesgos:

- Informes para la empresa contratante del servicio (Elementos y contenidos de la información sobre riesgos, elementos y contenidos sobre la adopción de medidas preventivas, otros).
- Informes y partes internos (Protocolos, documentación de seguimiento, fichas, autorizaciones y otros documentos).

2. Plan de emergencia:

- Medidas de prevención colectiva (señalización y etiquetado de seguridad).
- o Descripción de riesgos.
- Responsabilidades y competencias en caso de accidente, intoxicación y exposición.
- o Protocolo de intervención.
- o Primeros auxilios.
- o Otros.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 22 de 27 21/05/2021

MP0462: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Gestión de servicios para el control de organismos nocivos.

❖ Código: MP0462

Duración: 80 horas

- a) Elementos constructivo-estructurales y del entorno que influyen en el desarrollo de organismos nocivos.
 - Puntos críticos para la proliferación de plagas en los elementos, sistemas e instalaciones.
 - 2. Estudio de relaciones entre los componentes del entorno y el local objeto de inspección (Identificación de riesgos potenciales).
 - 3. Historiales de control de organismos nocivos.
- b) Biología de organismos nocivos e influencia de las condiciones higiénico-sanitarias y ambientales en su proliferación.
 - 1. Condiciones ambientales:
 - Aspectos que influyen en la consolidación de focos (puntos críticos, factores ambientales (temperatura, humedad, entre otros).
 - Determinación de focos (residuos orgánicos, aula y humedades, zonas de acopio de objetos y útiles., elementos animales y vegetales, actividades industriales, agrícolas-ganaderas, entre otras, otros).



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 23 de 27 21/05/2021

c) Elaboración de diagnósticos de identificación de organismos nocivos y de los riesgos y daños causados.

1. Muestreos:

- Equipo básico (interna, lupa, pinzas, tarros y bolsas de muestreo, etiquetas identificativas, guantes, microscopio, placas Petri, fichas y formularios de diagnóstico otros).
- Trampas de muestreo: tipos y usos (feromonas y atrayentes, pegamentos y adhesivos, otras).
- 2. Métodos de cualificación y cuantificación directa e indirecta:
 - Observación de individuos vivos "in situ".
 - o Captura-marcaje-recaptura.
 - o Consumo de cebos.
 - o Otros.
 - Interpretación de los datos de muestreo y observaciones.
 - o Detección de puntos críticos.

3. Determinación de daños:

- Principales enfermedades asociadas a las plagas (enfermedades infecciosas y parasitarias, micosis, mordeduras, picaduras, procesos alérgicos, transmisión de enfermedades a los animales de abasto y compañía, problemas psíquicos, otros).
- Daños sobre los alimentos (contaminación y deterioro alimentarios, toxiinfecciones alimentarias relacionadas con las plagas).
- Daños medioambientales (deterioro de flora y fauna, desplazamientos de especies del ecosistema, contaminación de agua y suelos).
- Daños económicos (sobre edificios e instalaciones: deterioro de mamparas y cerramiento, daños estructurales en viguería de madera, mordedura de cableados, deterioro de red de saneamiento, deterioro de procesos productivos por averías o cierre de instalaciones y otros; sobre objetos de diverso valor: obras de arte, libros, tapices, muebles, retablos, tejidos, entre otros; perjuicio a la imagen de establecimientos comerciales, hosteleros e



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 24 de 27 21/05/2021

industriales; interrupción de servicios: actividades de quirófano, cierre de aulas en colegios, suspensión de servicios administrativos, entre otros).

- Redacción de informes de diagnóstico de situación: elementos que lo componen.
- Observaciones generales.
- Datos cualitativos y cuantitativos.
- Interpretación de datos y detección de puntos críticos.
- Determinación de riesgos.
- o Valoración de daños y determinación de umbrales de actuación.
- Medidas preventivas.
- Croquis y planos de ubicación.
- Otros.

d) Ejecución y evaluación de los planes de control de organismo nocivos.

- 1. Documentación de aplicación y seguimiento del plan de control:
 - Hojas de ruta.
 - Certificados de servicio.
 - Albaranes, informes y partes.
 - Fichas de control.
 - o Otros.
- 2. Métodos de evaluación de los tratamientos de control de plagas:
 - Criterios de valoración y evaluación.
 - Sistemas de monitorización de plagas controladas (agenda de trabajo, medios, recogida de datos y observaciones, análisis y valoración de resultados).
 - Aplicación de medidas correctoras.

e) Almacenamiento de productos y equipos.

 Clasificación y ubicación de los productos, equipos y maquinaria según características de almacenamiento.



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 25 de 27 21/05/2021

- 2. Caracterización de los almacenes de servicios de control de plagas, señalización y medidas de seguridad.
- Gestión y control del almacenamiento, conservación y vigencia de los productos.
- f) Protocolos de intervención y conceptos generales sobre riesgos laborales y prevención.
 - 1. Control y vigilancia de la salud de los trabajadores:
 - Recomendaciones generales (Antes de la aplicación, durante la aplicación, después de la aplicación).
 - Medidas de protección personal (Equipos para la protección de la piel: cuerpo, extremidades, ojos y cara, equipos para la protección de las vías respiratorias: de presión positiva, de presión negativa-filtros, protección colectiva, mantenimiento de equipos, criterios de selección de equipos).
 - o Primeros auxilios.
 - 2. Protocolos de intervención en caso de accidente, intoxicación o exposición:
 - Síntomas y signos de daño, enfermedad o intoxicación (Vías respiratorias, ojos y mucosas, piel, otras funciones corpóreas, estado psicológico, otros).
 - o Intervención básica.
 - 3. Equipos de protección individual:
 - Clasificación de la protección individual frente a los distintos riesgos (de la piel, de vías respiratorias, de ojos y mucosas, de canales auditivos, protección ergonómica, protección ante golpes y quemaduras, otros).
 - Normas de control y mantenimiento de los equipos de protección individual.

Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 26 de 27

21/05/2021

BONIFICACIÓN DEL CURSO

Para empresas que tengan crédito de FUNDAe, el curso se lo pueden bonificar y dado el módulo a aplicar y el precio del curso, este estaría **totalmente bonificado** (tanto el propio curso, como la gestión de la bonificación).



Por ello, la empresa demandante del curso pagará la formación a la hora de contratarla y una vez finalizada y superada por los alumnos y disponiendo de créditos, **se la podrá descontar totalmente de los seguros sociales** a tributar posteriormente a la finalización del curso.

Solo en el caso de que **Inalocal** gestione la bonificación, esta se cobrará y será aparte del curso, en las siguientes cantidades:

- Empresas de 1 a 5 trabajadores: un 20 % del importe del curso.
- Empresas de 6 a 9 trabajadores: un 15 % del importe del curso.
- Empresas de 10 o más trabajadores: un 10 % del importe del curso.

En caso de tener que gestionar por Inalocal la bonificación en tu nombre, nos tendrás que firmar la autorización, así como rellenar los datos adicionales que te pediremos en una de las pestañas de la hoja Excel que normalmente acompaña a este Dossier.

 Hay otra figura que no queremos dejar de comentar, sobre todo para aquellas empresas que, de acuerdo con las condiciones que se marcan, pueda hacer uso de ello, los PIF, permisos individuales de formación.

El permiso individual de formación es el que la empresa autoriza a un trabajador para la realización de una acción formativa presencial que esté reconocida mediante una titulación o acreditación oficial, incluida la correspondiente a los títulos de formación profesional y los certificados de profesionalidad, o mediante un Título Universitario Propio, con el fin de favorecer su desarrollo profesional y personal, siempre que no constituya una formación obligatoria para el empresario:



Inalocal, entidad impartidora Censo: 28222

Pág. 27 de 27 21/05/2021

- Se bonifican los costes salariales (sueldo base, antigüedad, complementos fijos y pagas extraordinarias) y las cotizaciones devengadas a la Seguridad Social durante el periodo del permiso, de las horas laborales que el trabajador invierta en su formación.
- El trabajador requerirá a la empresa el modelo de solicitud de autorización.
- La denegación de autorización por parte de la empresa debe estar motivada por razones organizativas o de producción, comunicándolo al trabajador.
- La financiación está limitada a 200 horas por permiso y curso académico o año natural. En el caso de trabajadores nocturnos, las horas de descanso se pueden imputar como horas laborales. Se podrá incluir el tiempo de desplazamiento desde su lugar de trabajo al centro de formación cuando coincida con horas laborales.

CONTRATACIÓN DEL CURSO

Para hacer la inscripción:

Aquí va el enlace para poner los datos y poder gestionar tu expediente:

https://inalocal.com/matriculacion-certificados-profesionalidad-inalocal/

Dudas en la contratación: 911884220 ext 2