

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO DE SALUD AMBIENTAL

Las **actividades y tareas** concretas que nuestros alumnos realizan son:

- Utilización de aparataje en laboratorio: balanzas, autoclave, phmetro, estufas e incubadoras, espectrofotómetro, microscopio, baños térmicos, destiladores, lavapipetas, campanas extractoras, densímetros, etc.
- Utilización de material: pipetas, buretas, tubos de ensayo, vasos de precipitado, probetas, cristalizadores, paralelas, filtros, etc.
- Técnicas analíticas básicas de muestras de agua.
- Técnicas analíticas básicas de muestras de alimentos.
- Toma de muestras variadas, transporte y conservación.
- Disoluciones.
- Reactivos.
- Medios de cultivo.
- Diluciones.
- Tinciones.
- Siembra y resiembra de microorganismos.
- Esterilización de materiales. Limpieza de material y elementos de laboratorio.
- Colocación y almacenamiento de materiales y reactivos.
- Interpretación de protocolos.
- Aplicación de medidas de prevención de riesgos y seguridad.
- Conocimiento de Sistemas de Autocontrol en industria alimentaria.
- Conocimiento de métodos y técnicas de control de plagas.
- Equipos de protección individual: conocimiento y uso

Aparte de las tareas específicas que el alumno/a pueda aprender a realizar, uno de los aspectos más valorados por las empresas es la capacidad de adaptación al grupo de trabajo, su actitud proactiva y ante los retos que se le presentan y su interés por aprender.

EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR LA PERSONA PORTADORA DE ESTE TÍTULO

- Técnico en Salud Ambiental.
- Técnico en Control de aguas de consumo.
- Técnico en Contaminación atmosférica.
- Técnico en Gestión de residuos.