

2013

PROGRAMA REGIONAL DE FORMACIÓN Y CUALIFICACIÓN PROFESIONAL AGROALIMENTARIA

FORMACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA



161 CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES	162 FORMACIÓN PARA EL EMPLEO	164 INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA
PROGRAMA 2013 - 2014	PROGRAMA 2013	PROGRAMA 2013

Región de Murcia



CENTROS INTEGRADOS DE FORMACIÓN Y EXPERIENCIAS AGRARIAS



PROGRAMA REGIONAL DE FORMACIÓN Y CUALIFICACIÓN PROFESIONAL AGROALIMENTARIA

2013

Se autoriza la reproducción total o parcial de la presente publicación, citando la procedencia

Edita: Consejería de Agricultura y Agua

Coordina: Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica

INDICE

I. Presentación	9	PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA	31
II. Programa Regional de Formación y Cualificación Profesional Agroalimentaria	10	Introducción	32
III. Formación Homologada	13	JUMILLA	33
IV. Proyectos Internacionales	14	Fruticultura y Viticultura	34
V. Información	18	LORCA	35
CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL	19	Animales Monogástricos	36
El Sistema Educativo de la LOGSE	20	Animales Rumiantes	40
Formación Profesional Específica	21	Floricultura	43
Oferta Formativa Curso 2013/2014	21	MOLINA DE SEGURA	45
CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO:		Citricultura y Fruticultura	46
Servicios Complementarios	22	TORRE PACHECO	49
Técnico en Producción Agroecológica	24	Horticultura	50
Técnico en Aceites de Oliva y Vinos	24	FORMACIÓN PARA EL EMPLEO	53
Técnico en Trabajos Forestales y Conservación del Medio Natural	25	Presentación	54
Técnico en Producción Agropecuaria	25	JUMILLA	55
Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios	26	Agroambiental	
Técnico en Jardinería y Floristería	26	1. Sensibilización medioambiental	56
CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR:		Desarrollo Rural	
Técnico Superior en Vitivinicultura	27	1. Introducción al manejo de ordenadores (1ª edición) ..	56
Técnico Superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias	27	2. Introducción al manejo de ordenadores (2ª edición) ..	57
Técnico Superior en Procesos y Calidad en Industria Alimentaria	28	3. Criterios de calidad y corte de jamón serrano	57
Técnico Superior en Química Ambiental	28	4. Nuevos alimentos nuevas necesidades	58
Técnico Superior en Gestión y Organización de recursos naturales y paisajísticos	29	5. Iniciación a la cata de vinos (1ª edición)	58
Direcciones de Interés	29		

6. El aceite de oliva y la dieta mediterránea	59	9. El huerto familiar	72
7. Iniciación a la cata de vinos (2ª edición)	59	10. Mantenimiento del suelo en frutales.....	73
8. PowerPoint. Presentaciones con diapositivas	60	11. Poda y formación de los frutales de hueso.....	73
		12. Iniciación a la poda del peral	74
Seguridad Laboral y Alimentaria			
1. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (1ª edición).....	60	Uso Eficiente del Agua	
2. Manejo seguro del tractor 1ª edición.....	61	1. Manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado	74
3. Manejo seguro del tractor 2ª edición.....	61	2. Iniciación al riego	75
4. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (2ª edición).....	62	LORCA	
5. Prevención de Riesgos Laborales en el puesto de trabajo: Carretilleros (1ª edición)	62	Agroambiental	
6. Primeros Auxilios	63	1. Jornada Técnica: Eficiencia energética en ganadería	78
7. Manejo y mantenimiento del tractor	63	2. Obligaciones medioambientales en explotaciones agrarias	78
8. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (3ª edición).....	64	3. Eficiencia energética en maquinaria agrícola y tractores.....	79
9. Manejo seguro de máquinas agrícolas	64	4. Jornada Técnica: Energías renovables agricultura y ganadería	79
10. Prevención de riesgos laborales en el sector agrario ..	65	5. Jornada Técnica: Zonas vulnerables y planes de actuación en nitratos.....	80
11. Nutrición y Salud 1ª edición.....	65	Desarrollo Rural	
12. Nutrición y Salud 2ª edición.....	66	1. Elaboración artesanal de queso fresco con leche de cabra (1ª edición)	80
13. Bebidas alcohólicas y consumo responsable.....	66	2. Elaboración artesanal de queso fresco con leche de cabra (2ª edición)	81
14. Prevención de Riesgos Laborales en el puesto de trabajo: Carretilleros (2ª edición)	67	3. Queserías artesanales: Equipamiento mínimo y metodología en fabricación casera.....	81
15. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (4ª edición).....	67	4. Usos de Internet en la Empresa Agraria	82
16. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado.....	68	Seguridad Laboral y Alimentaria	
Técnica			
1. Poda de la viña.....	68	1. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (1ª edición)	82
2. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en bodegas	69	2. Capacitación para tratamientos con plaguicidas de uso ganadero. Nivel Básico (1ª edición)	83
3. Fertirrigación en frutales.....	69	3. Manejo seguro del tractor. (1ª edición)	83
4. Especialización en Gestión Integrada de plagas en peral y melocotonero	70	4. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (2ª edición)	84
5. Iniciación a la poda del olivo	70	5. Capacitación para tratamientos con plaguicidas de uso ganadero. Nivel Básico (2ª edición)	84
6. El injerto en viña	71		
7. Especialización en Gestión Integrada de plagas en olivo y vid.....	71		
8. Iniciación a las Técnicas de laboratorio.....	72		

6. Manejo seguro del tractor (2ª edición).....85	3. Manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado 97
7. Capacitación para tratamientos con plaguicidas de uso fitosanitario. Nivel Básico (3ª edición)85	4. Jornada Técnica sobre cubiertas de embalses de riego para reducir la evaporación 98
8. Primeros auxilios. 1ª edición.....86	
9. Capacitación para tratamientos con plaguicidas de uso ganadero. Nivel básico. 3ª edición86	MOLINA DE SEGURA 99
10. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado.....87	Agroambiental
	1. Obligaciones medioambientales en explotaciones agrarias 100
Técnica	2. Jornada Técnica: Zonas vulnerables y planes de actuación por nitratos 100
1. Prácticas correctas de higiene en ganado lechero87	
2. Bienestar animal en transporte (1ª edición)88	Desarrollo Rural
3. Condicionalidad (1ª edición)88	1. Elaboraciones básicas de panadería, masas estiradas 101
4. Bienestar animal en Porcino89	2. Carnicería y charcutería (1ª edición) 101
5. Plagas y enfermedades en uva de mesa.....89	3. Nuevos preparados cárnicos 102
6. Jornada Técnica: Especialización en Gestión Integrada de plagas en uva de mesa90	4. Elaboraciones básicas de panadería y pastelería 102
7. Jornada Técnica: Transporte y almacenamiento de fitosanitarios y fertilizantes (1ª edición)90	5. Criterios de calidad y corte de jamón serrano 103
8. Agricultura ecológica. Básico91	6. Precocinados cárnicos (1ª edición) 103
9. Jornada Técnica: Transporte y almacenamiento de fitosanitarios y fertilizantes (2ª edición)91	7. Carnicería y Charcutería (2ª edición) 104
10. Selección en caprino: Inseminación artificial92	8. Iniciación al análisis sensorial de alimentos 104
11. Valoración morfológica en ganado caprino lechero92	9. Iniciación a la cata de oliva virgen 105
12. Jornada Técnica: Agricultura ecológica en hortalizas93	10. Precocinados cárnicos (2ª edición) 105
13. Gestión integrada de plagas. Nivel Básico93	11. Nuevos preparados cárnicos 106
14. Bienestar animal en transporte (2ª edición)94	Formación de Formadores
15. Métodos biotecnológicos en la lucha contra plagas y enfermedades de las plantas cultivadas94	1. Formación didáctica 106
16. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en explotaciones agrícolas95	2. Jornada Técnica: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la empresa agroalimentaria 107
17. Jornada Técnica: Especialización en Gestión Integrada de plagas en hortalizas95	3. Jornada Técnica: Condicionalidad..... 107
18. Jornada Técnica: Poda en parral.....96	Seguridad Laboral y Alimentaria
Uso Eficiente del Agua	1. Prevención de Riesgos Laborales en el puesto de trabajo: Carretillero..... 108
1. Jornada Técnica sobre Mantenimiento de instalaciones del Plan de Modernización de Regadíos96	2. Primeros Auxilios 108
2. Averías en riego por goteo Soluciones Prácticas..... 97	3. Requisitos de calidad y seguridad alimentaria: BRC, IFS, ISO 22000 109

11. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (5ª edición)..... 134
12. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado..... 134

Técnica

1. Iniciación a la poda de árboles forestales 135
2. Tractor. Labores básicas 135
3. Jornada Técnica: Adaptación de nuevas variedades de almendro en el campo de Cartagena 136
4. Gestión integrada de plagas 136
5. Agricultura ecológica. Básico 137
6. Poda en cítricos. Básico 137
7. Manejo de maquinaria y herramientas en jardinería 138
8. Injerto del almendro y frutales..... 138
9. Injerto de cítricos. Básico..... 139
10. Análisis de los peligros y puntos de control críticos (APPCC) en explotaciones agrícolas 139
11. Sistemas de gestión de calidad en explotaciones agrícolas..... 140
12. Condicionalidad (1ª edición) 140
13. Gestión Integrada de plagas en cultivos hortícolas de verano 141
14. Instalación y mantenimiento de superficies verdes de ocio y deportivas 141
15. Jornada Técnica: Transporte y almacenamiento de fitosanitarios y fertilizantes 142
16. Gestión integrada de plagas en cultivos hortícolas de invierno 142
17. Jornada Técnica: calidad de las distintas variedades de granado..... 143
18. Condicionalidad (2ª edición) 143

Uso Eficiente del Agua

1. Iniciación al riego..... 144
2. Manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado 144
3. Manejo de cabezales de riego para cultivo hidropónico 145

I. PRESENTACIÓN

En una economía cada vez más global e interdependiente, el capital humano se erige en un factor clave para poder competir con garantía de éxito. Por ello, la formación constituye un objetivo estratégico para reforzar la productividad y competitividad de las empresas, en el nuevo escenario global, y para potenciar la empleabilidad de los trabajadores en una agricultura en constante cambio.

En las políticas formativas y de empleo del Gobierno Regional, la apuesta por una Formación Profesional innovadora y de calidad, constituye uno de los aspectos de mayor importancia, no sólo por su relevancia en el ámbito de la formación, sino también por su papel fundamental en el desarrollo económico de la Región.

La Consejería de Agricultura y Agua, consciente de la importancia de la formación en el nuevo horizonte socio-económico, viene dedicando una serie de esfuerzos organizativos y económicos orientados a la mejora permanente del binomio formación-empleo. A este respecto, se han planteado una serie de objetivos, incluidos en el Programa Regional de Formación y Cualificación Profesional Agroalimentaria, entre los que destacan:

- 1.º Programar una oferta formativa, coordinada e integrada en itinerarios formativos que, además de la creación y/o consolidación del empleo en el medio rural, en especial de los jóvenes y las mujeres, permitan su acreditación profesional.
- 2.º Coordinar con otras Consejerías la formación en el medio rural.
- 3.º Potenciar el modelo de "formación corresponsable supervisada" con Organizaciones Profesionales Agrarias y Cooperativas.
- 4.º Evaluar las acciones formativas como medio de establecer procesos de mejora permanente (calidad).
- 5.º Impulsar programas internacionales, en especial con países de la UE, que complementen la formación recibida y permitan, a su vez, la difusión de la innovación tecnológica y el potencial turístico de la Región.

La Consejería de Agricultura y Agua ha decidido potenciar el Programa con la incorporación de las competencias en materia de Asesoramiento a las Explotaciones Agrarias, logrando, de este modo, sinergias entre los procesos de formación, asesoramiento y transferencia tecnológica.

II. PROGRAMA REGIONAL DE FORMACIÓN Y CUALIFICACIÓN PROFESIONAL AGROALIMENTARIA

El Programa Regional de Formación y Cualificación Profesional Agroalimentaria, tiene como objetivo prioritario la creación y/o consolidación del empleo en el medio rural, en especial de los jóvenes y las mujeres.

Para dar coherencia a los procesos formativos, evitando dispersiones y duplicidades, y de acuerdo con las modernas tendencias en materia de formación profesional, en el año 2000 se estableció un Programa en el que:

1.º Se integran los dos subsistemas de Formación Profesional:

Formación Profesional Específica (Ciclos Formativos).
Formación Profesional para el Empleo.

2.º Se han iniciado y establecido convalidaciones modulares entre los dos subsistemas.

3.º Para determinadas acciones formativas, integradas en itinerarios formativos, se acredita la formación mediante la expedición de carnés o diplomas oficiales que posibilitan el ejercicio profesional y, en un futuro próximo, la obtención de certificado/s de profesionalidad.

De acuerdo con lo expuesto, el Programa Regional de Formación y Cualificación Profesional Agroalimentaria se estructura siguiendo los dos subsistemas de Formación Profesional.

1. FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA (CICLOS FORMATIVOS):

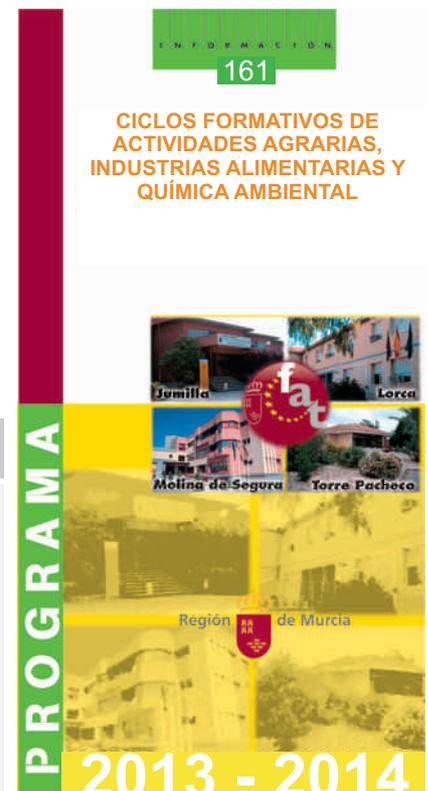
Ciclos Formativos de Grado Medio y Grado Superior: (*)

CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO

Centros Integrados de Formación y Experiencias Agrarias	Título Académico
JUMILLA	Técnico en producción agroecológica. Técnico en aceites de oliva y vinos. Técnico en trabajos forestales y conservación del medio natural.
LORCA	Técnico en producción agropecuaria.
MOLINA DE SEGURA	Técnico en elaboración de productos alimenticios.
TORRE PACHECO	Técnico en producción agropecuaria. Técnico en jardinería y floristería.

CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR

Centros Integrados de Formación y Experiencias Agrarias	Título Académico
JUMILLA	Técnico Superior en Vitivinicultura.
LORCA	Técnico Superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias.
MOLINA DE SEGURA	Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria. Técnico Superior en Química Ambiental
TORRE PACHECO	Técnico Superior en Gestión y Organización de Recursos Naturales y Paisajísticos



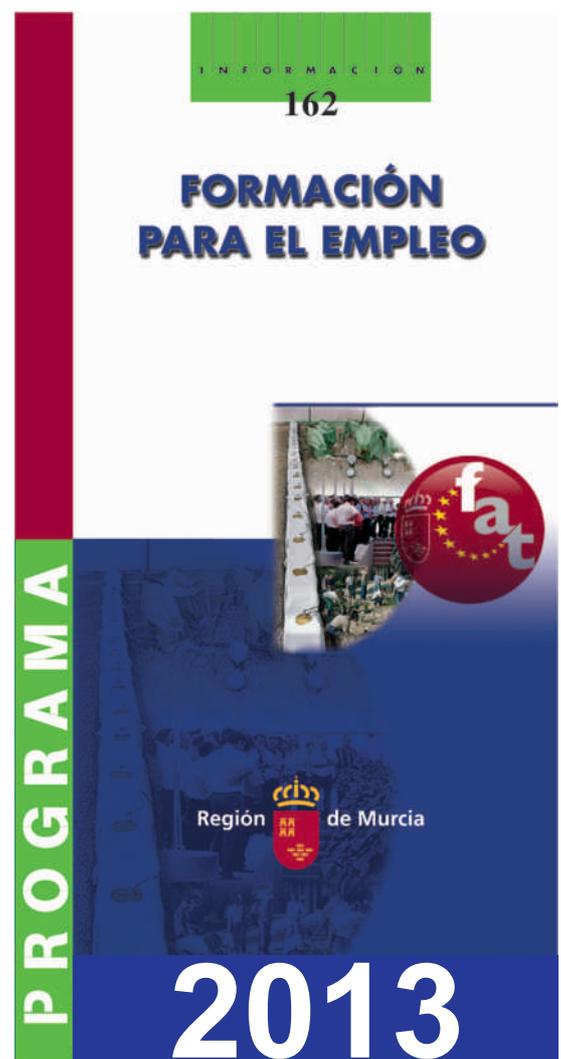
(*) En colaboración con la Consejería de Educación, Formación y Empleo.

2. FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO:

2.A. Formación Genérica

La oferta formativa en Formación Profesional para el Empleo, se estructura, atendiendo el ámbito de actuación y destinatarios, en las siguientes áreas temáticas y especialidades:

ÁREA	ESPECIALIDAD
AGROAMBIENTAL:	<ul style="list-style-type: none"> - Condicionalidad - Sistemas de gestión medioambiental - Agricultura sostenible - Depuración y gestión de aguas residuales - (...)
DESARROLLO RURAL:	<ul style="list-style-type: none"> - Iniciación y especialización informática - Calidad y desarrollo rural - (...)
FORMACION DE FORMADORES:	<ul style="list-style-type: none"> - Formación didáctica - Jornadas técnicas especializadas - (...)
SEGURIDAD LABORAL y ALIMENTARIA:	<ul style="list-style-type: none"> - Prevención de Riesgos Laborales: Empresa agraria e industria alimentaria Riesgos en el puesto de trabajo - Manipulador de productos fitosanitarios - Manipulador de plaguicidas de uso ganadero - Manipulador de frutas y hortalizas - (...)
TÉCNICO-PROFESIONAL:	<ul style="list-style-type: none"> - Agricultura - Ganadería - Industria agroalimentaria - Forestal - (...)
USO EFICIENTE DEL AGUA:	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión técnica del riego y fertirrigación - Gestión del riego - Riego localizado - Diseño y manejo de instalaciones - Cultivo sin suelo - (...)



2.B. Formación Específica

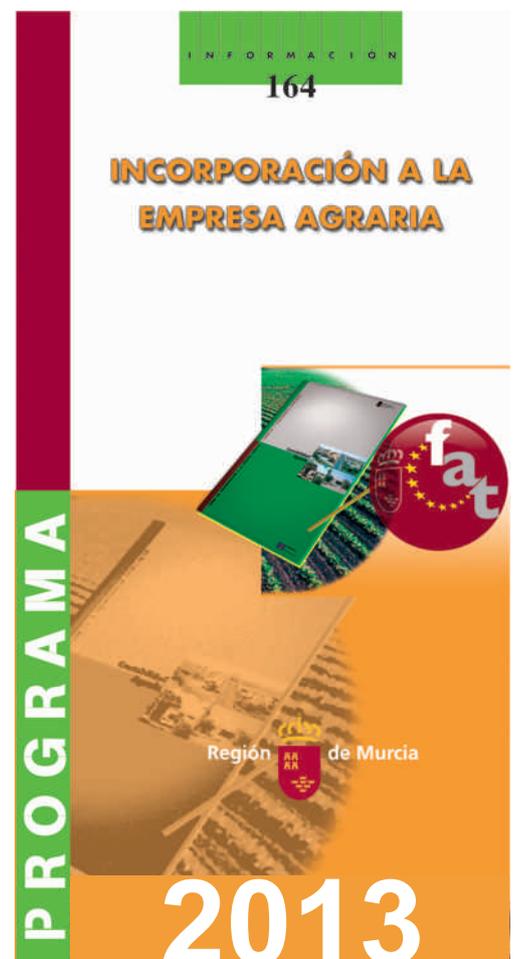
Atendiendo a las especiales características y necesidades profesionales de la población, tanto en activo como desempleados, en colaboración con la Consejería de Educación, Formación y Empleo (SEF), Política Social, mujer e Inmigración y Ayuntamientos, se han contemplado una serie de acciones formativas que den respuesta a sus necesidades ocupacionales y de actualización profesional.

ÁREA	ESPECIALIDAD
SEGURIDAD LABORAL y ALIMENTARIA :	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios (básico) - Manejo seguro del tractor - (...)
TÉCNICA:	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo y mantenimiento de cabezales de riego localizado - Iniciación al manejo del tractor - Mantenimiento del tractor - Taller agrícola: maquinaria. Soldadura - (...)

2.C. Formación Ocupacional:

Programa de Incorporación a la Empresa Agraria, en las siguientes orientaciones productivas:

AGRICULTURA :	<ul style="list-style-type: none"> - Citricultura - Fruticultura - Horticultura - Viticultura - Floricultura
GANADERÍA:	<ul style="list-style-type: none"> - Monogástricos - Rumiantes



III. FORMACIÓN HOMOLOGADA

Como ya se viene realizando, y constatada su eficacia desde 1998, la Consejería de Agricultura y Agua está homologando y acreditando la cualificación profesional de los alumnos que participan en acciones formativas, convocadas por las Organizaciones Profesionales Agrarias y Cooperativas, previamente autorizadas para impartir formación mediante el modelo de “formación homologada”.

Mediante las acciones desarrolladas por el citado modelo de formación, y otras acogidas a la Orden de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se homologan determinadas acciones formativas, se puede acreditar la siguiente formación:

Carné de manipulador de productos fitosanitarios

- Nivel básico
- Nivel cualificado

Carné de manipulador de plaguicidas de uso ganadero

Curso básico de Prevención de Riesgos Laborales:

- Nivel básico
- En el puesto de trabajo

Programa de Incorporación a la Empresa Agraria:

- Totalidad módulos
- Distintos módulos

Curso de Producción Integrada:

- Nivel básico
- Especialidad

Curso de Agricultura Ecológica:

- Nivel básico
- Especialidad

Curso de bienestar animal:

- Transporte
- Ganado porcino
- Ganado bovino
- Ganado caprino
- Ganado ovino
- Ganado equino

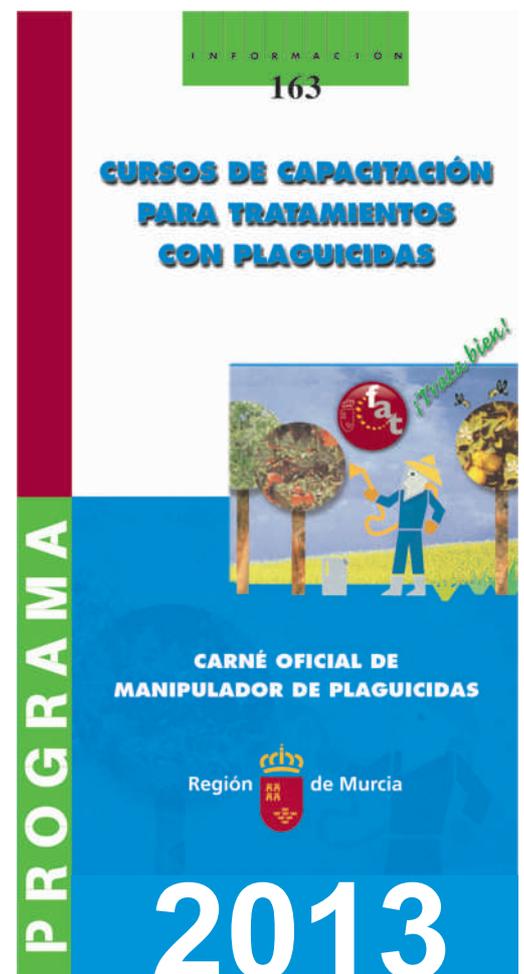
Condicionalidad.

Informática agroalimentaria y rural, en sus diversos niveles.

Análisis sensorial de vinos y/ o aceites

Poda e injerto de frutales y cítricos.

Otros (a demanda del sector)



Dado el carácter de complementariedad de la oferta formativa de las Organizaciones Profesionales Agrarias y Cooperativas, sería deseable que, ante la planificación anual formativa de cualquier profesional del sector agrario/ rural, consulte también la oferta que se realiza desde su Organización Profesional o Cooperativa.

IV. PROYECTOS INTERNACIONALES

1. INTRODUCCIÓN

La Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, es consciente de que la actual realidad socio-económica exige la interconexión con los países de nuestro entorno. La transferencia de personas, bienes y servicios entre los Estados miembros constituye uno de los pilares básicos sobre los que se está construyendo la unión Europea. En este contexto, se hace necesaria e imprescindible la formación de los hombres y mujeres de la Región, en especial de las personas del sector agroalimentario, para que puedan afrontar con éxito los retos que imponen las necesidades de participación y de adaptación a este nuevo marco social y económico, mucho más abierto y globalizado. Para hacer esto posible, se actúa desde dos ámbitos:

1. Ofreciendo **formación** para dotar de las herramientas básicas necesarias a los hombres y mujeres del sector, tanto al alumnado de la Formación Profesional Específica que se forma en el área agrícola, ganadera, medioambiental, de la industria agroalimentaria y otras afines, como a aquellos que ya ejercen su actividad profesional en cualquiera de las diferentes áreas de este sector, desde los programas de Formación para el Empleo.
2. Ofreciendo los medios y recursos de que se dispone para posibilitar los intercambios y la **Transferencia Tecnológica**, exportando e importando los avances e innovaciones que en este ámbito se producen, posibilitando así el desarrollo de las empresas agroalimentarias y de los agricultores de nuestra Región.

2. OBJETIVOS

2.1. Generales

1. Ofrecer al alumnado que se forma en los CIFEAS de la Región de Murcia, la oportunidad de adquirir las herramientas básicas que les permitan su desarrollo, como personas y como profesionales del sector agroalimentario en la sociedad europea actual.
2. Ofrecer a los profesionales agrarios, así como a empresas, organizaciones e instituciones del sector agropecuario y agroalimentario de la Región de Murcia, la oportunidad de formarse en las herramientas básicas de participación en la sociedad europea actual.

2.2. Específicos para la Formación Profesional Específica

1. Promover programas formativos para fomentar el aprendizaje de idiomas, especialmente inglés.
2. Promover intercambios entre alumnos y profesores con centros de formación profesional agroalimentaria de diferentes países de nuestro entorno, especialmente con países de la unión Europea.
3. Promover la realización y participación en los Proyectos Educativos Europeos.
4. Promover iniciativas para que los alumnos/as de los CIFEAS de la Región de Murcia que estén interesados puedan realizar prácticas en empresas en el extranjero durante su período de formación.
5. Promover actuaciones formativas en el extranjero para que los alumnos que han finalizado sus estudios formativos en alguno de los CIFEAS de la Región, tengan la oportunidad de completar su curriculum.
6. Promover estancias formativas, visitas técnicas, de estudio, (...), para el profesorado y otro personal de los CIFEAS de la Región de Murcia.

2.3. Específicos para la Formación para el Empleo

1. Promover actuaciones formativas para dotar de herramientas comunicativas básicas a los agricultores y ganaderos de la Región de Murcia, en especial, el aprendizaje de inglés y utilización de Internet.
2. Promover intercambios formativos internacionales para agricultores y ganaderos de nuestra Región, con sus colegas de otros países, especialmente de Europa.
3. Promover intercambios formativos internacionales para directivos, técnicos y otro personal de Cooperativas, técnicos y personal auxiliar de empresas, Organizaciones Profesionales Agrarias, CIFEAS, (...).

2.4. Específicos para la Transferencia Tecnológica

1. Promover intercambios internacionales para la exportación de nuestra tecnología a aquellos países que potencialmente puedan ser receptores de la misma.
2. Promover visitas de estudio, intercambios y otros, al objeto de importar para el sector agroalimentario de la Región, aquellos avances tecnológicos que se consideren que pueden suponer mejoras para el desarrollo del sector y que se prevea puedan ser rentables y adaptables a nuestras condiciones socio-geográficas.

3. RELACIÓN DE CENTROS CON LOS QUE SE MANTIENEN RELACIONES DE COOPERACIÓN

País	Nombre del Centro	Dirección	Teléfono	E-mail
ALEMANIA	OBERSTUFENZENTRUM WERDER/H. Des Landkreises Potsdam-Mittelmark	Schulteil GroB Kreuz. Dorfstr 21. 14550 GroB Kreutz Brandenburg	TL: 033207/32366 Fax: 033207/32260	i.j.Pollack@t-online.de
ALEMANIA	BERUFSBILDENSE SCHULEN VERDEN	Neue Schulstr, 5 27283 Verden	TL: 0049 42 319760 Fax: 0049 42 31976164	bbs-row@t-online.de
ALEMANIA	BERUFSBILDENSE SCHULEN ROTEMBURGO	Zum Flugplatz, 5 27356 Rotemburgo	TL: 04261-6304-12 Fax: 04261-6304-30	ramme@lawikhan.de
BÉLGICA	INSTITUT TICHNIQUE HORTÍCOLE DE LA COMMUNAUTÉ FRANCAISE	5 Rue Vestuine 5030 Gembloux	TL: 081.625390 Fax: 081.652399	
DINAMARCA	DALUM LANDBRUGSSKOLE	Landbrugsvej 65 5260 Odense S	TL: 45 66 132130 Fax: 45 66 132130	jpg@dalumls.dk
ESTONIA	LUUA METSANDUSKOOL	Jogevamaa County 49203 Estonia	TL: 372 77 62 111 Fax: 372 77 62 110	haana@luua.edu.ee
FINLANDIA	AMMATTI-JA YRITTÄJÄOPISTO	Kauvatsantie 189 32800 Kokemäki	TL: 025604711 Fax: 025604703	
FRANCIA	CFPPAH, CFA. Lycée Agricole et Horticole de Saint Germain en Laye-Chambourcy	Route Forestière des Princeses. 78100 St Germain En Laye	TL: 01 30 871800 Fax: 01 30 871801	maribel.medina@educagri.fr
FRANCIA	LYCEE HORTICOLE ET DU PAYSAGE CHADIGNAC	BP528 17119 Saintes Cedex	TL: 05 46 743277 Fax: 05 46 937415	ulla.sabell@huittinen.fi
FRANCIA	LEAP FONTLONGUE	Boulevard Theodore Aubanel 13148 Miramas Cedex	TL: 0033490581846 Fax: 003490580514	miramas@ceneap.scolanet.org
FRANCIA	LYCÉE AGRICOLE CHARLEMANGNE	Carcassonne	TL: 0033468119119	miguelito.aragon@laposte.net



FRANCIA	EPLÉA de COUTANCES LYCÉE AGRICOLE ET HORTICOLE	Rute de Montmartin-sur-Mer. BP 722 50207 Coutances Cedex	TL: 0233194110 Fax: 0233194119	legta.coutances@educagri.fr
FRANCIA	LYCÉE AGRICOLE "GEORGES DESCLAUDE"	Saintes	TL: 00330546354965	parisi_y@net-up.com
FRANCIA	EPLÉFA CHARLES BAITET	Route des Viélaines 10120 Saint Pouanges	TL: 33 325416400 Fax: 33 325416419	marie.bertrand@educagri.fr
HOLANDA	GROENE DELTA COLLEGE	Bosdreef 111 3062 Ca Rotterdam	TL: 3110 41 44 744 Fax: 3110 4149 113	tonstok@planet.nl
ITALIA	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE "A.M. Mazzei"	Principe di Piemonte, 92 95014 Giarre Sicilia	TL: 095932081 Fax: 095933221	pascale.vicenguerri@istituzione.it
ITALIA	ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE TECNICA AGRARIA "ARRIGO SERPIERI"	Via Peglion 25- 40128 Bologna BO	TL: 0514 175811 Fax: 0514 178504	isttaser@iperbole.bologna.it
ITALIA	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE "LIGI NOÉ"	Via Roma 3/1 40050 Loiano BO	TL: 0516 544100 Fax: 0516 543070	lpsaa-loiano@libero.it
NORUEGA	SOVE VIDERGAENDE SKOLE	N-4749 Ulefossq Norway	TL: 47 35 94 86 14 Fax: 47 35 94 86 40	olav.doksrod@sove.vgs.no
POLONIA	ZESPOL SZKOL OGRODNIEZYCH	11 Pomologia Street 46-061 Proszków. Poland	TL: 077648070	
PORTUGAL	ESCOLA PROFESIONAL AGRICOLA DO RODO-REGUA	Quinta Do Rodo-godin 5050 Peso Da Regua Portugal	TL: 054-322130 Fax: 054-322288	
ESLOVAQUIA	STREDNA POLNOHOSPODARSKA SKOLA	Leiskovska cesta c. 1. 96203 Zvolen Cental Slovakia	TL: 0042 1855 5323820 Fax: 004218555323812	skovierova@spoa.zv.sk
SUECIA	Lövsta Landsbygdsgymnasium	62023 Romakloster Gotland	TL: 46 498203840 Fax.: 46 498203850	ann.pettersson@lovsta.com
SUECIA	Munkagårdskolans Tvaaker	Box 114 43010 Tvaaker	TL: 34040490 Fax: 34047365	



4. NATIONAL EUROPEA - ORGANISATIONS

Asociaciones para el Desarrollo Intercomunitario de la Formación Agraria en países de la U.E.

País	Nombre del Coordinador	Dirección	Teléfono	E-mail
ALEMANIA	Karlheinz Wilke	Landwirtschaftskammer, Schleswig-Holstein, Holstenstraße 106-108, D-24103 Kiet	TL: 00494319797272 Fax: 00494319797225	lwk-sh@t-online.de
AUSTRIA	Karl Frewald	Europea-Austria, Fuentorgasse 72-74, A-3430 Tulla	TL: 0043 2272 607 6631 Fax: 004322726076597	Karl.friewald@noel.gv.at
BÉLGICA	Georges Demeester	Europea-Belgium, Haute Ecole. Lucia de Brouckere Institut Arthur Haulot, 1 Aveneu E, Gryzan, B-1070 Bruxelles	TL: 003225267485 Fax: 003225267487	secretariat@institut.haulot.be
DINAMARCA	Jakob Kjaer	Europea-Denmark, Vinkelvej, DK-8800 Viborg	TL: 004543610616 Fax: 004543610679	jk@tunelandboskele.dk
ESTONIA	Haana Zuba	Luuva Forestry School Luuva. Jogeva County 49203	TL: 372 776 2112 Fax: 372 776 2110	haana@luuva.edu.ee
FINLANDIA	Markku Jokela	Pohjols-Savo Professional Institute, Forestry & Wood Technology, FIN-70900 Toivata	TL: 00358175506132 Fax: 00358175506159	Markku.jokela@pspt.fi
FRANCIA	Mary-Christine Thomas	Europea-France, LPA Bargo, Aghja Rossa, F-20290 Bargo	TL: 00330495300230 Fax: 00330495309104	
GRECIA	Mary Chism-Pagouras	Europea-Hellas, American Farm School, P.O. Box 23, GR-55102 Thessaloniki	TL: 003031471802 Fax: 003031475691	mchism@afs.edu.gr
HOLANDA	Ton Stok	Paardenhoeve 78 NL-3992 PK Houten	TL: 3130 6341734 Fax: 3130 6350392	a.stok@wellant.nl
HUNGRÍA	Irme Wayda	H-1055 FVM OKFF Budapest Kossuth ter 11	TL: +363014270 Fax: +3613014749	waydai@posta.fvm.hu
ITALIA	Murolo Giuseppe	Instituto Agrario Icorotondo. Via Giovanni 23 n°2, Cava Tirreni, I-84013 Safemo	TL: 0039804311011 Fax: 0039804311011	itas@mailbox.meia.it
LUXEMBURGO	Georges Krack	Europea-Lux, Lycée Technique Agricole, P.O. Box 76, L-9001 Etheibruck	TL: 00352818525 Fax: 003528121170	Georges.krack@cl.educ.lu
PORTUGAL	Luis Barradas	Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Serpa. Apartado 26 7830-909 SERPA	TL: +351 284 540 440 Fax: +351 284 540 449	barradas@epdrs.pt
REINO UNIDO	Sukey Elstob	Cannington College, Bridgewater Somerset TA5 2LS	TL: 44 1278 655000 FAX: 44 1278 655055	elstobs@bridgwater.ac.uk

V. INFORMACIÓN

Dada la amplitud y diversidad de la oferta formativa, los interesados en participar en alguna de las expuestas en este Programa y divulgadas en los folletos de la Serie Información de la Consejería de Agricultura y Agua, números 155, 168, 169, 170, 171, 172 y 173, pueden completar la información y programar su participación, consultando en cualquiera de las siguientes direcciones:

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y AGUA

Unidad	Oficina	Dirección	Teléfono	Fax
SERVICIO DE FORMACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA	Murcia	Plaza Juan XXIII, s/n	968 395 937 968 395 939	968 395 938
CENTROS INTEGRADOS DE FORMACIÓN Y EXPERIENCIAS AGRARIAS				
C.I.F.E.A.	Jumilla	Ingeniero La Cierva, s/n	968 780 912	968 783 011
C.I.F.E.A.	Lorca	Ctra. Aguilas Km. 2	968 468 550	968 468 423
C.I.F.E.A.	Molina de Segura	Gutiérrez Mellado, 17	968 389 036	968 643 433
C.I.F.E.A.	Torre Pacheco	Avda. Gerardo Molina, s/n	968 578 200	968 578 204
OFICINAS COMARCALES AGRARIAS				
Altiplano	Jumilla	Avda. Reyes Católicos, 2	968 780 235	968 780 491
Noroeste	Caravaca	C/. Julián Rivero, 2	968 707 666	968 702 662
Río Mula	Mula	B.º Juan Viñeglas	968 660 152	968 660 180
Alto Guadalentín	Lorca	Ctra., de Aguilas, s/n	968 467 384	968 467 357
Bajo Guadalentín	Alhama	C/. Acisclo Díaz, s/n	968 630 291	968 631 982
Vega Alta	Cieza	Ctra. Murcia, s/n	968 760 705	968 760 110
Vega Media	Molina de Segura	Ctra. Fortuna, s/n	968 610 407	968 616 112
Huerta de Murcia	Murcia	Plaza Juan XXIII, s/n	968 395 924	968 395 945
Cartagena - Mar Menor	Torre Pacheco	Avda. Gerardo Molina, s/n	968 578 406	968 577 668
Cartagena Oeste	Cartagena	C/. Jara, 29	968 508 133	968 529 571
Fuente Álamo - Mazarrón	Fuente Álamo	Gran Vía, 44 - 2ª planta	968 597 421	968 598 353

www.carm.es/cagric – Consejería de Agricultura y Agua

ORGANIZACIONES PROFESIONALES AGRARIAS

Organización	Dirección	Población	Teléfono	Fax
Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (A.S.A.J.A.)	C/. Acisclo Díaz, 5C, 3.º	Murcia	968 284 188	968 284 313
Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos – Iniciativa Rural (C.O.A.G.– I.R.)	Avda. Río Segura, 7	Murcia	968 354 059	968 227 080
Unión de Pequeños Agricultores (U.P.A.)	C/. Sta. Teresa, 10 - 5.º	Murcia	968 281 324	968 283 633

COOPERATIVAS AGRARIAS

Organización	Dirección	Población	Teléfono	Fax
Federación de Cooperativas Agrarias de Murcia (F.E.C.O.A.m.)	C/. Caballero, 13	Murcia	968 351 282	968 350 095
Federación de Sociedades Agrarias Cooperativas de Murcia (F.E.C.A.M.u.R.)	C/. Acisclo Díaz, 5C, 3.º	Murcia	968 280 825	968 293 748



**CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS,
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL**

**ACTIVIDADES AGRARIAS,
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL**

**P R O G R A M A
D E C U R S O S - 2 0 1 3**



CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL

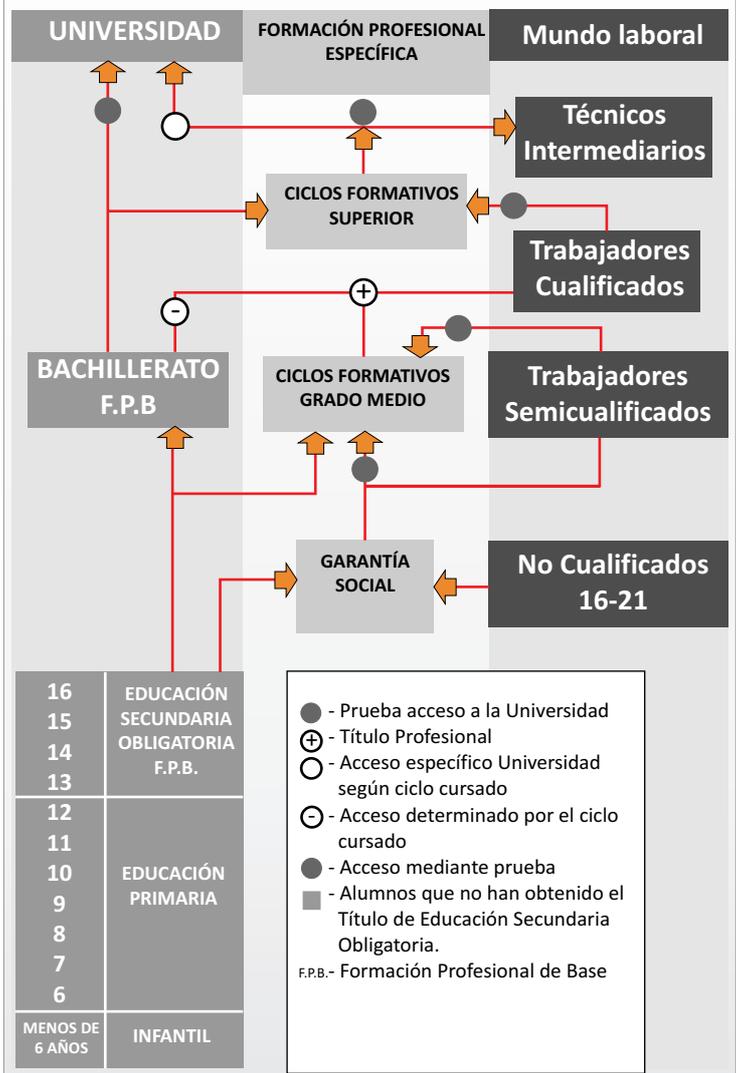


Ciclos Formativos de Actividades Agrarias, Industrias Alimentarias y Química Ambiental

Curso 2013-2014

Centros Integrados de Formación
y Experiencias Agrarias

EL SISTEMA EDUCATIVO DE LA LOGSE



CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL

FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA

PRESENTACIÓN

La nueva Formación Profesional, como objetivo prioritario de la LOE, se implanta y diseña teniendo en cuenta el sistema productivo y sus necesidades, así como la demanda de profesionales cualificados por parte de las empresas de los diferentes sectores.

La Consejería de Agricultura y Agua, en colaboración con la Consejería de Educación, Formación y Empleo y en aplicación del principio fundamental de «optimización de recursos», viene dedicando una serie de esfuerzos organizativos, técnicos y económicos encaminados a dar respuestas formativas eficaces a las necesidades cambiantes del sector agroalimentario y medioambiental de la Región.

En este sentido, desde los Centros Integrados de Formación y Experiencias Agrarias de Jumilla, Lorca, Molina de Segura y Torre Pacheco, se ofertan las enseñanzas de Formación Profesional Específica (Ciclos Formativos).

Las características de este subsistema de formación son:

- Formación de contenido exclusivo tecnológico-práctico.
- Prácticas obligatorias en empresas.
- Acceso a estudios superiores.
- Títulos de Técnico Superior, en los Ciclos de Grado Superior, y Técnico, en los Ciclos de Grado Medio, que permiten la inserción laboral como trabajadores cualificados, técnicos especialistas o cuadros intermedios.
- Acceso a créditos oficiales.
- Alto índice de ocupación.

Dada la amplitud de la oferta formativa y las peculiares características de la misma, las familias y jóvenes interesados pueden concertar visitas a los Centros para conocer, con mayor profundidad, los programas, salidas profesionales, personal docente y recursos didácticos, así como las becas que, para este tipo de formación, pueden obtenerse.

OFERTA FORMATIVA CURSO 2013/2014

CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO

Centros Integrados de Formación y Experiencias Agrarias	Título Académico
JUMILLA	Técnico en producción agroecológica. Técnico en aceites de oliva y vinos. Técnico en trabajos forestales y conservación del medio natural
LORCA	Técnico en producción agropecuaria.
MOLINA DE SEGURA	Técnico en elaboración de productos alimenticios.
TORRE PACHECO	Técnico en producción agropecuaria. Técnico en jardinería y floristería.

CONDICIONES DE ACCESO

Es necesario reunir alguno de los siguientes requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria.
- Título de Técnico Auxiliar (FP-1), cualquier rama.
- Haber superado Segundo Curso de BUP.
- Haber superado Segundo Curso del primer Ciclo Experimental.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el Tercer Curso del Plan 1963.

Prueba de acceso para mayores de 18 años procedentes del mundo laboral:

Cumplir alguno de los siguientes requisitos:

- Tener, como mínimo, 18 años de edad en el momento de la celebración de la prueba.
- Acreditar, al menos, un año de experiencia laboral.
- Haber superado un Programa de Garantía Social.

CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR

Centros Integrados de Formación y Experiencias Agrarias	Título Académico
JUMILLA	Técnico Superior en Vitivinicultura.
LORCA	Técnico Superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias.
MOLINA DE SEGURA	Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria. Técnico Superior en Química Ambiental.
TORRE PACHECO	Técnico Superior en Gestión y Organización de Recursos Naturales y Paisajísticos.

CONDICIONES DE ACCESO

Es necesario reunir alguno de los siguientes requisitos:

- Título de Bachillerato LOGSE.
- Superado el C.O.U.
- Título de Técnico Especialista (FP-2).
- Titulación Universitaria.
- Prueba de acceso para mayores de 20 años procedentes del mundo laboral.

CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Jumilla

Técnico en Producción Agroecológica
Técnico en Aceites de Oliva y Vinos
Técnico en Trabajos Forestales y Conservación del Medio Natural
Técnico Superior en Vitivinicultura



Aulas y administración.



Sala de catas.



Finca de prácticas.



Parcela de ensayos.



Prácticas frutales.



Laboratorio.



Prácticas vitivinícolas.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Lorca

Técnico en Producción Agropecuaria
Técnico Superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias



Aulas y administración.



Ensayos.



Prácticas invernaderos.



Invernaderos.

CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Molina de Segura

Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios
Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria
Técnico Superior en Química Ambiental



Aulas y administración.



Sala de catas.



Línea procesado frutas

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Torre Pacheco

Técnico en Producción Agropecuaria
Técnico en Jardinería y Floristería
Técnico Superior en Gestión y Organización de Recursos Naturales y Paisajísticos



Aulas y administración.



Invernaderos.



Lisímetro de drenaje.



Paisajismo



Laboratorios especializados.

CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL

CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO

Técnico en Producción Agroecológica

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Jumilla

COMPETENCIA PROFESIONAL

- Determinar el cultivo que se va a im- plantar, considerando las condiciones edafoclimáticas y económicas.
- Determinar las rotaciones, asociaciones y policultivos para mejorar la fertilidad del suelo, así como la biodiversidad y la sanidad del agrosistema.
- Llevar a cabo la transformación de explotación convencional a ecológica.
- Manejar equipos y maquinaria, siguiendo las especificaciones técnicas.
- Montar y mantener instalaciones agroganaderas.
- Obtener plantas ecológicas garantizan- do su viabilidad y calidad, realizando la siembra de semilleros.

PLAN DE FORMACIÓN

1º curso

- Fundamentos agronómicos.
- Fundamentos zootécnicos.
- Principios de sanidad vegetal.
- Formación y orientación laboral.
- Infraestructuras e instalaciones agrícolas.
- Taller y equipos de tracción.
- Implantación de cultivos ecológicos.
- Inglés técnico para producción agroecológica.

2º curso

- Manejo sanitario del agrosistema.
- Comercialización de productos agroecológicos.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Producción vegetal ecológica.
- Producción ganadera ecológica.

ACCESO ESTUDIOS

- Bachillerato de Ciencias de la Naturaleza y la Salud.
- Bachillerato de Tecnología.

SALIDAS PROFESIONALES

- Agricultor.
- Horticultor.
- Fruticultor.
- Floricultor.
- Criador de ganado.
- Trabajador cualificado en cultivos y ganadería.
- Apicultor ecológico.
- Productor de leche ecológica.
- Productor de huevos ecológicos.
- Viverista ecológico.
- Operador de maquinaria agrícola y ganadera.

AYUDAS PARA EL ESTUDIO

Desde el CIFEFA se orientará y asesorará en la solicitud de las becas y ayudas para estudios postobligatorios y superiores no universitarios que convoca anualmente el Ministerio de Educación.

CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO

Técnico en Aceites de Oliva y Vinos

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Jumilla

COMPETENCIA PROFESIONAL

- Elaborar y envasar aceites de oliva, vinos y otras bebidas.
- Controlar las fermentaciones vínicas.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares.
- Extraer el aceite de oliva en las condiciones establecidas en el manual de procedimien- to y calidad.
- Conducir las operaciones de refinado y acondicionado de aceites de oliva.
- Elaborar destilados y bebidas espirituosas en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados.
- Verificar la calidad de los productos elaborados realizando los controles básicos y registrando los resultados.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficacia.
- Promocionar y comercializar los productos, elaborando y aplicando las técnicas demarketing.
- Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

PLAN DE FORMACIÓN

1º curso

- Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas.
- Extracción de aceites de oliva.
- Elaboración de vinos.
- Principios de mantenimiento electromecá- nico.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Formación y Orientación Laboral.
- Inglés técnico.

2º curso

- Acondicionamiento de aceites de oliva.
- Elaboración de otras bebidas y derivados.
- Análisis sensorial.
- Venta y comercialización de productos alimentarios.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación en Centros de Trabajo.
- Empresa e Iniciativa Emprendedora.

ACCESO ESTUDIOS

- Bachillerato de Ciencias de la Naturaleza y la Salud.
- Bachillerato de Tecnología.

SALIDAS PROFESIONALES

- Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados.
- Maestro de almazara, extractora y refina- do de aceites de oliva.
- Recepcionista de materias primas.
- Operador de sección de embotellado y/o envasado.
- Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas.
- Auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas.
- Comercial en almazaras y bodegas.

AYUDAS PARA EL ESTUDIO

Desde el CIFEFA se orientará y asesorará en la solicitud de las becas y ayudas para estudios postobligatorios y superiores no universitarios que convoca anualmente el Ministerio de Educación.

CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL

CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO

Técnico en Trabajos Forestales y Conservación del Medio Natural

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Jumilla

COMPETENCIA PROFESIONAL

- Organizar y gestionar una explotación familiar agraria.
- Preparar, manejar y mantener en uso las instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación agraria.
- Realizar los procesos y trabajos necesarios para la obtención de productos forestales, explotándolos racionalmente.
- Realizar las labores/operaciones de reproducción, propagación y producción de plantas de vivero.
- Realizar los procesos y trabajos necesarios para la implantación de árboles y arbustos en el monte, así como de mantenimiento, conservación, inventario y defensa de las masas forestales.
- Realizar las labores de control y vigilancia del medio natural, así como las actividades de uso público de los espacios naturales.

PLAN DE FORMACIÓN

- Organización y gestión de una explotación agraria familiar.
- Instalaciones agrarias.
- Mecanización agraria.
- Aprovechamientos forestales.
- Aprovechamientos cinegéticos y agrícolas.
- Producción de plantas.
- Conservación y defensa de las masas forestales.
- Actividades de uso público en espacios naturales.
- Agrotecnología.
- Relaciones de trabajo.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.

ACCESO ESTUDIOS

- Bachillerato de Ciencias de la Naturaleza y la Salud.
- Bachillerato de Tecnología.

SALIDAS PROFESIONALES

- Desbrozador, maquinista forestal, tractorista.
- Selvicultor, repoblador, viverista, descorchador.
- Bombero forestal.
- Colaborador de espacios cinegéticos y piscifactorías.
- Agente forestal.
- Guía de la naturaleza.
- Agente del Medio Ambiente.

AYUDAS PARA EL ESTUDIO

Desde el CIFEA se orientará y asesorará en la solicitud de las becas y ayudas para estudios postobligatorios y superiores no universitarios que convoca anualmente el Ministerio de Educación.

CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO

Técnico en Producción Agropecuaria

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Lorca - Torre Pacheco

COMPETENCIA PROFESIONAL

- Determinar el cultivo a implantar según las características de la zona.
- Manejar equipos y maquinaria.
- Montar y mantener instalaciones agropecuarias.
- Manejar el sistema de riego, optimizando en aprovechamiento del agua.
- Efectuar labores culturales.
- Preparar y aplicar tratamientos fitosanitarios.
- Obtener productos apícolas manejando colmenas.
- Caracterizar los procesos de producción ganadera, identificando las técnicas que aseguren rentabilidad, calidad, trazabilidad y bienestar animal.
- Analizar y describir los procedimientos de calidad, prevención de riesgos laborales y ambientales, indicando las acciones a realizar de acuerdo con las normas estandarizadas.
- Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando las ofertas y demandas del mercado.

PLAN DE FORMACIÓN

1º curso

- Fundamentos agronómicos.
- Fundamentos zootécnicos.
- Implantación de cultivos.
- Taller y equipos de tracción.
- Infraestructuras e instalaciones agrícolas.
- Principios de sanidad vegetal.
- Formación y Orientación laboral.
- Inglés técnico en producción agropecuaria.

2º curso

- Producción Agrícola.
- Producción de leche, huevos y animales para vida.
- Producción de carne y otras producciones ganaderas.
- Control Fitosanitario.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

ACCESO ESTUDIOS

- Bachillerato de Ciencias de la Naturaleza y la Salud.
- Bachillerato de Tecnología.

SALIDAS PROFESIONALES

- Agricultor.
- Horticultor.
- Fruticultor.
- Floricultor.
- Criador de ganado.
- Trabajador cualificado en cultivos y ganadería.
- Operador de maquinaria agrícola y ganadera.
- Avicultor.
- Apicultor.
- Productor de leche.
- Productor de huevos.

AYUDAS PARA EL ESTUDIO

Desde el CIFEA se orientará y asesorará en la solicitud de las becas y ayudas para estudios postobligatorios y superiores no universitarios que convoca anualmente el Ministerio de Educación.



CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL

CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO

Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Molina de Segura

COMPETENCIA PROFESIONAL

- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares.
- Regular los equipos y sistemas de producción.
- Elaborar productos alimenticios controlando las operaciones.
- Aplicar tratamientos de conservación.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados.
- Almacenar productos acabados realizando su control y gestión.
- Verificar la calidad de los productos elaborados.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones.
- Cumplimentar los registros y partes de incidencia.
- Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- Aplicar la normativa de seguridad alimentaria.
- Aplicar la normativa de protección ambiental.
- Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- Gestionar su carrera profesional

PLAN DE FORMACIÓN

- Materias primas en la industria alimentaria.
- Operaciones de acondicionamiento de materias primas.
- Tratamientos de transformación y conservación.
- Procesado de productos alimenticios.
- Principios de mantenimiento electromecánico.
- Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.
- Venta y comercialización de productos alimenticios.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

ACCESO ESTUDIOS

- Bachillerato de Ciencias de la Naturaleza y la Salud.
- Bachillerato de Tecnología.

SALIDAS PROFESIONALES

- Elaborador de productos alimenticios.
- Operador de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimenticios.
- Operador y controlador de líneas de envasado y embalaje.
- Recepcionista y almacenero.
- Acopiador de materias primas y materiales a las líneas de producción.
- Dosificador.
- Supervisor de línea

AYUDAS PARA EL ESTUDIO

Desde el CIFEA se orientará y asesorará en la solicitud de las becas y ayudas para estudios postobligatorios y superiores no universitarios que convoca anualmente el Ministerio de Educación.

CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO

Técnico en Jardinería y Floristería

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Torre Pacheco

COMPETENCIA PROFESIONAL

- Organizar y gestionar una explotación familiar agraria.
- Realizar labores de ejecución e implantación de jardines y zonas verdes.
- Realizar las labores de restauración y conservación de jardines y zonas verdes.
- Realizar las labores/operaciones de reproducción, propagación, producción de plantas de vivero y tepes en vivero.
- Realizar operaciones de control fitosanitario preservando el medio ambiente y la seguridad en la aplicación.
- Preparar, manejar y mantener las instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación agraria.
- Realización de bocetos de composiciones florales y con plantas.
- Técnicas de venta en jardinería y floristería.

PLAN DE FORMACIÓN

- Fundamentos agronómicos.
- Taller y equipos de tracción.
- Control fitosanitario.
- Implantación de jardines y zonas verdes.
- Mantenimiento y mejora de jardines y zonas verdes.
- Producción de plantas y tepes en vivero.
- Composiciones florales y con plantas.
- Técnicas de venta en jardinería y floristería.
- Empresa e iniciativa emprendedora.

ACCESO ESTUDIOS

- Bachillerato de Ciencias de la Naturaleza y la Salud.
- Bachillerato de Tecnología.

SALIDAS PROFESIONALES

- Servicios públicos de parques y jardines en Consejerías, Ayuntamientos, (...).
- Empresas de instalación y mantenimiento de jardines.
- Viveros de producción de planta ornamental.
- Empresas de venta de materiales y plantas (Garden Centers).
- Floristerías.
- Grandes superficies de bricolaje y jardinería.

AYUDAS PARA EL ESTUDIO

Desde el CIFEA se orientará y asesorará en la solicitud de las becas y ayudas para estudios postobligatorios y superiores no universitarios que convoca anualmente el Ministerio de Educación.



CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL

CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR

Técnico Superior en Vitivinicultura

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Jumilla

COMPETENCIA PROFESIONAL

- Coordinar y conducir las operaciones de vinificación.
- Programar y controlar la elaboración de destilados, vinagres y otros productos derivados.
- Programar y conducir operaciones de estabilización y crianza.
- Supervisar y ejecutar operaciones de envasado y embotellado.

PLAN DE FORMACIÓN

- Viticultura.
- Vinificaciones.
- Análisis Enológico.
- Procesos bioquímicos.
- Legislación vitivinícola y Seguridad Alimentaria.
- Formación y Orientación Laboral.
- Lengua extranjera (inglés).
- Estabilización, crianza y envasado.

ACCESO ESTUDIOS

- Ingeniería Técnica Agrícola.
- Tecnología de alimentos.

SALIDAS PROFESIONALES

- Jefe de producción.
- Jefe de planta.
- Técnico vitivinícola.
- Técnico comercial.
- Técnico de procesos.
- Inspector de calidad.

AYUDAS PARA EL ESTUDIO

Desde el CIFEA se orientará y asesorará en la solicitud de las becas y ayudas para estudios postobligatorios y superiores no universitarios que convoca anualmente el Ministerio de Educación.

CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR

Técnico Superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Lorca

COMPETENCIA PROFESIONAL

- Organizar y gestionar una empresa agraria.
- Programar y controlar la producción agrícola de la empresa.
- Programar y controlar la producción ganadera de la empresa.
- Organizar y controlar el mantenimiento, reparación y funcionamiento de las instalaciones, maquinaria y equipos de una empresa agraria.

PLAN DE FORMACIÓN

- Organización y gestión de una empresa agraria.
- Producción agrícola.
- Producción ganadera.
- Mecanización e instalaciones en una empresa agraria.
- Fitopatología.

ACCESO ESTUDIOS

- Ingeniería Técnica Agrícola.
- Ingeniería Técnica Forestal

SALIDAS PROFESIONALES

- Gerente de empresas de servicios agropecuarios.
- Empresario de explotación agropecuaria.
- Gerente de explotación agropecuaria.
- Técnico de cooperativas y SS.AA.TT.
- Técnico de viveros.
- Técnico de ATRIAS.

AYUDAS PARA EL ESTUDIO

Desde el CIFEA se orientará y asesorará en la solicitud de las becas y ayudas para estudios postobligatorios y superiores no universitarios que convoca anualmente el Ministerio de Educación.

CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL

CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR

Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Molina de Segura

COMPETENCIA PROFESIONAL

- Planificar y conducir los procesos productivos.
- Programar y organizar la producción alimentaria y los sistemas automáticos de producción.
- Supervisar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado.
- Planificar la logística en la empresa alimentaria.
- Programar y supervisar el mantenimiento y la operatividad de los equipos e instalaciones.
- Controlar y garantizar la calidad.
- Comercializar y promocionar productos.
- Supervisar y garantizar la protección ambiental.
- Aplicar la normativa de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.
- Organizar y coordinar el trabajo en equipo, asumiendo el liderazgo.
- Mantener una actitud de actualización e innovación tecnológica, organizativa y sociocultural.
- Colaborar con el equipo de trabajo, aplicando principios de responsabilidad y tolerancia.
- Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales.
- (...).

PLAN DE FORMACIÓN

- Tecnología alimentaria.
- Biotecnología alimentaria.
- Análisis de alimentos.
- Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.
- Organización de la producción alimentaria.
- Comercialización y logística en la industria alimentaria.
- Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
- Mantenimiento electromecánico en

ACCESO ESTUDIOS

- Ingeniería Técnica Agrícola.
- Tecnología de Alimentos

SALIDAS PROFESIONALES

- Jefe de línea, planta de fabricación, sección o de almacén.
- Jefe de turno.
- Supervisor de equipos, procesos y productos.
- Encargado de producción.
- Encargado de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos.
- Técnico en análisis de alimentos.
- Técnico en análisis sensorial.
- Industrias de proceso.
- Control microbiológico y sensorial de los alimentos.
- Nutrición y seguridad alimentaria.
- Procesos integrados en la industria alimentaria.
- Innovación alimentaria.
- Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.
- Técnico en laboratorio de control de calidad.
- Inspector o auditor de calidad.
- Encargado de la gestión de la seguridad alimentaria.
- Encargado de aprovisionamientos.
- Encargado de la línea de envasado y embalaje.
- Encargado de control ambiental y seguridad laboral.
- Técnico comercial.

AYUDAS PARA EL ESTUDIO

Desde el CIFEA se orientará y asesorará en la solicitud de las becas y ayudas para estudios postobligatorios y superiores no universitarios que convoca anualmente el Ministerio de Educación.

CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR

Técnico Superior en Química Ambiental

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Molina de Segura

COMPETENCIA PROFESIONAL

- Organizar y gestionar los medios y medidas de protección química ambiental.
- Controlar las emisiones a la atmósfera.
- Controlar los residuos sólidos de los procesos industriales, así como sus tratamientos y análisis
- Controlar el tratamiento de aguas residuales y funcionamiento de plantas depuradoras y supervisar su mantenimiento.
- Cumplir las normas de seguridad en el trabajo químico y controlar la higiene química ambiental.

PLAN DE FORMACIÓN

- Organización y gestión de la protección ambiental.
- Control de emisiones a la atmósfera.
- Control de residuos.
- Depuración de aguas.
- Seguridad química e higiene industrial.
- Relaciones en el entorno de trabajo.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en Centros de Trabajo.

ACCESO ESTUDIOS

- Ingeniería Técnica en Industrias Agrarias y Alimentarias.
- Ingeniería Técnica en Explotaciones Forestales.
- Ingeniería Técnica en Industrias Forestales.
- Ingeniería Técnica en Química Industrial.

SALIDAS PROFESIONALES

- Analista de agua en el laboratorio.
- Encargado de control de emisiones de contaminación.
- Encargado de recuperación en la industria.
- Encargado de reciclaje de residuos.
- Encargado de seguridad medioambiental en fabricación.
- Encargado de depuración de aguas.
- Operador medioambiental.

AYUDAS PARA EL ESTUDIO

Desde el CIFEA se orientará y asesorará en la solicitud de las becas y ayudas para estudios postobligatorios y superiores no universitarios que convoca anualmente el Ministerio de Educación.

CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL

CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR

DIRECCIONES DE INTERÉS

Técnico Superior en Gestión y Organización de Recursos Naturales y Paisajísticos

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias Torre Pacheco

COMPETENCIA PROFESIONAL

- Organizar y gestionar una explotación forestal o una empresa de jardinería.
- Programar y controlar la producción de una explotación forestal.
- Programar y controlar la producción de una empresa de jardinería.
- Organizar y controlar el mantenimiento, reparación y funcionamiento de las instalaciones, maquinaria y equipos.
- Planificar y controlar las medidas de protección sanitaria, verificando las normas de seguridad e higiene.
- Programar y organizar los procesos de reproducción, propagación y producción de plantas en vivero.

PLAN DE FORMACIÓN

- Organización y gestión de una empresa agraria.
- Diseño, instalación y mantenimiento de jardines.
- Gestión de uso público del medio natural.
- Control de plagas y enfermedades.
- Actividades de desarrollo rural.
- Organización y control de los rendimientos de trabajo.

ACCESO ESTUDIOS

- Ingeniería Técnica Agrícola.
- Ingeniería Técnica Forestal.

SALIDAS PROFESIONALES

- Gerente/autónomo de empresa de jardinería y/o floristería.
- Encargado de explotaciones forestales o espacios naturales.
- Viverista/responsable de viveros de plantas ornamentales.
- Diseño y mantenimiento de jardines.
- Agente de Medio Ambiente.
- Colaborador en tareas educativas en aulas de la naturaleza y centros de interpretación.
- Técnico comercial en empresa de servicios.
- Encargado en prevención y extinción en incendios forestales.

AYUDAS PARA EL ESTUDIO

Desde el CIFE se orientará y asesorará en la solicitud de las becas y ayudas para estudios postobligatorios y superiores no universitarios que convoca anualmente el Ministerio de Educación.

INFORMACIÓN

Para cualquier información complementaria, pueden dirigirse a:
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y AGUA

Servicios Centrales

Plaza Juan XXIII, s/n. - 30008 MURCIA - www.carm.es/cagric

Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica

Tel.: 968 39 59 37 - Fax: 968 39 59 38

Centros Integrados de Formación y Experiencias Agrarias

Jumilla	Lorca
Ingeniero La Cierva, s/n.	Ctra. Águilas, km. 2
Teléfono: 968 78 09 12	Teléfono: 968 46 85 50
Fax: 968 78 30 11	Fax: 968 46 84 23

Molina de Segura	Torre Pacheco
Gutiérrez Mellado, 17	Avda. Gerardo Molina, s/n.
Teléfono: 968 38 90 36	Teléfono: 968 57 82 00
Fax: 968 64 34 33	Fax: 968 57 82 04

Oficinas Comarcales Agrarias

Jumilla	Molina de Segura
Avda. Reyes Católicos, 2	Ctra. Fortuna, s/n.
Teléfono: 968 78 02 35	Teléfono: 968 61 04 07
Fax: 968 78 04 91	Fax: 968 61 61 12

Caravaca	Murcia
Julián Rivero, 2	Plaza Juan XXIII, s/n.
Teléfono: 968 70 76 66	Teléfono: 968 39 59 24
Fax: 968 70 26 62	Fax: 968 39 59 45

Mula	Torre Pacheco
B.º Juan Viñeglas	Avda. Gerardo Molina, s/n.
Teléfono: 968 66 01 52	Teléfono: 968 57 84 06
Fax: 968 66 01 80	Fax: 968 57 76 68

Lorca	Cartagena
Ctra. de Águilas, s/n.	C/. Jara, 29
Teléfono: 968 46 73 84	Teléfono: 968 50 81 33
Fax: 968 46 73 57	Fax: 968 52 95 71

Alhama	Fuente Álamo - Mazarrón
C/. Acisclo Díaz, s/n.	Gran Vía, 44 - 2ª planta
Teléfono: 968 63 02 91	Teléfono: 968 59 74 21
Fax: 968 63 19 82	Fax: 968 59 83 53

Cieza
Ctra. Murcia, s/n.
Teléfono: 968 76 07 05
Fax: 968 76 01 10

- ORGANIZACIONES PROFESIONALES AGRARIAS
- COOPERATIVAS AGRARIAS



PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

P R O G R A M A D E C U R S O S - 2 0 1 3





PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

1.º Formar agricultores que se incorporen a la explotación familiar agraria u otras, en las mejores condiciones técnico-prácticas y de capacidad empresarial.

2.º Satisfacer la demanda que, en materia de formación, exige la normativa vigente, para la mejora y modernización de las estructuras de producción de las explotaciones agrarias, que compromete a poseer a los beneficiarios de ayudas la "Capacitación profesional suficiente".

BENEFICIARIOS

Los cursos se dirigen, con preferencia, a los agricultores jóvenes de hasta 40 años que se hayan incorporado recientemente a la agricultura, lo estén haciendo o tengan previsto hacerlo en un futuro inmediato.

DESARROLLO

El Programa se estructura en módulos que incluyen unos contenidos técnico-prácticos que aportan los conocimientos necesarios para gestionar una explotación agropecuaria con garantías.

Para la obtención del Diploma acreditativo en materia de Capacitación Agraria, que expide la Consejería de Agricultura y Agua, según lo contemplado (Orden de 5 de junio de 2012, de la Consejería de Agricultura y Agua).

DIDÁCTICA

Siguiendo los métodos más modernos del aprendizaje, las enseñanzas se estructuran en base a distintos contenidos, de tal modo que el alumno, en función de sus intereses, puede optar por asistir a aquellas actividades que mejor den respuesta a sus necesidades formativas. Se trata de una formación "a la carta".

INTRODUCCIÓN

CONVALIDACIONES

Existe la posibilidad de convalidar algunos módulos de este Programa con los ofertados desde las Organizaciones Profesionales Agrarias y Federaciones de Cooperativas, posibilitando completar el itinerario formativo profesional.

CAPACITACIÓN PARA TRATAMIENTOS CON PLAGUICIDAS

Los alumnos que superen con suficiencia los contenidos del Módulo III (30 horas), podrán solicitar el carné de "Manipulador de productos fitosanitarios" (Nivel básico), de acuerdo con lo establecido en la Orden conjunta de las Consejerías de Agricultura y Agua y de Sanidad, de 17 de julio de 2006, por la que se establece en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia la normativa reguladora de la homologación de cursos de capacitación para realizar tratamientos con plaguicidas.

ESPECIALIDADES

El Programa se oferta atendiendo a las siguientes orientaciones productivas:

– AGRICULTURA:

Citricultura
Fruticultura
Horticultura
Viticultura
Floricultura

– GANADERÍA:

Rumiantes
Monogástricos



PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA



Centro Integrado de Formación
y Experiencias Agrarias de

JUMILLA

Dirección: *Ingeniero La Cierva, s/n*
Teléfono: *968 78 09 12*
Fax: *968 78 30 11*





PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

FRUTICULTURA Y VITICULTURA

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Jumilla

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO I: MATERIAL VEGETAL Y TÉCNICAS DE CULTIVO: 50 h.		
	Cód:	
- Clima, suelo y fertirrigación en fruticultura	25/02	09:00-14:00
- Multiplicación en frutales. Prácticas	26/02	09:00-14:00
- Poda en frutales. Prácticas	27/02	09:00-14:00
- Frutales de hueso y pepita. Material vegetal y prácticas de cultivo	28/02	09:00-14:00
- Código de buenas prácticas agrícolas	01/03	09:00-14:00
- Clima, suelo y fertirrigación en viticultura	04/03	09:00-14:00
- Multiplicación en viticultura. Prácticas	05/03	09:00-14:00
- Poda de la viña. Prácticas	06/03	09:00-14:00
- Recolección e Industrialización de la uva. Visita a bodega	07/03	09:00-14:00
- Principales problemas y fisiopatías del viñedo.		
- Código de buenas prácticas agrícolas	08/03	09:00-14:00
MÓDULO II: GESTIÓN TÉCNICO EMPRESARIAL: 30 h.		
- La empresa agraria	03/06	09:00-14:00
- La fiscalidad en la empresa	04/06	09:00-14:00
- Contabilidad por márgenes brutos	05/06	09:00-14:00
- Descripción de la explotación. Datos técnicos y anotaciones contables	06/06	09:00-14:00
- Análisis de inversiones. Gestión de ayudas	07/06	09:00-14:00
- Asociacionismo Agrario	10/06	09:00-14:00
MÓDULO III: MANIPULACIÓN Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS PLAGUICIDAS FITOSANITARIOS (nivel básico): 30 h.		
- Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios. Productos fitosanitarios. Descripción y generalidades	20/06	09:00-14:00
- Peligrosidad de productos fitosanitarios y sus residuos.	24/06	09:00-14:00
- Fitosanitarios. Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.	25/06	09:00-14:00
- Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos. Nivel de exposición del operario.	26/06	09:00-14:00
- Relación trabajo-salud: normativa sobre prevención de riesgos laborales. Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental. Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica.	27/06	09:00-14:00
- Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos. Buena práctica fitosanitaria: interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios.	28/06	09:00-14:00



PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA



Centro Integrado de Formación
y Experiencias Agrarias de

LORCA

Dirección: *Ctra. de Águilas, km. 2*
Teléfono: *968 46 85 50*
Fax: *968 46 84 23*



PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Animales Monogástricos

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Lorca

TEMAS

MÓDULO I: TÉCNICAS DE EXPLOTACIÓN GANADERA. 25 horas

Cód:

	FECHA	HORARIO
- Fisiología del aparato digestivo. Fisiología de la reproducción. Fisiología de otros aparatos y sistemas corporales de los animales.	08-abril	09:00-14:00
- Programa sanitario de las explotaciones ganaderas. Enfermedades más frecuentes en los animales. Enfermedades parasitarias más comunes en los animales monogástricos. El botiquín de la explotación ganadera.	09-abril	09:00-14:00
- Instalaciones para ganado porcino.	10-abril	09:00-14:00
- Instalaciones y manejo para ganado avícola y ganado cunícola. Mejora Animal.	11-abril	09:00-14:00
- Manejo del ganado porcino y mejora animal. -Inseminación artificial. Selección y cruces.	12-abril	09:00-14:00

MÓDULO II: BIENESTAR ANIMAL EN PORCINO. 25 horas

- Introducción al bienestar animal en porcino. - Anatomía y fisiología y su relación con el bienestar animal.	15 abril	9:00 a 14:00
- Etología y bienestar animal. Bienestar animal en cría y manejo. - Bienestar animal en alojamientos e instalaciones porcinas según categoría de cerdo. - Suelos.	16 abril	9:00 a 14:00
- Bienestar animal en manejo. - Bienestar animal según categoría del cerdo. - Procedimientos prohibidos. - Procedimientos permitidos.	17 abril	9:00 a 14:00
- Sanidad animal. Conceptos generales. Infraestructura sanitaria de la explotación. - Limpieza y desinfección de instalaciones. - Riesgos laborales.	18 abril	9:00 a 14:00
- Práctica y Evaluación.	19 abril	9:00 a 14:00

PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Animales Monogástricos

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Lorca

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO III: GESTIÓN TÉCNICO EMPRESARIAL: 30 horas		
	Cód:	
- La empresa agraria	14-mayo	09:00-14:00
- La fiscalidad en la empresa	15-mayo	09:00-14:00
- Contabilidad por márgenes brutos.	16-mayo	09:00-14:00
- Descripción de la explotación. Datos técnicos y anotaciones contables.	17-mayo	09:00-14:00
- Análisis de inversiones. Gestión de ayudas.	20-mayo	09:00-14:00
Asociacionismo agrario.	21-mayo	09:00-14:00
MÓDULO IV.- MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PLAGUICIDAS DE USO GANADERO - NIVEL BÁSICO. 30 horas		
- Plaguicidas y desinfectantes de uso ganadero.	22 mayo	9:00 a 14:00
- Equipos de aplicación de plaguicidas.		
- Mantenimiento, conservación , regulación y limpieza.		
- Principios de higiene. LDDD.		
- Limpieza y desinfección de los vehículos de transporte.		
- Generalidades sobre enfermedades del ganado.	23 mayo	9:00 a 14:00
- Vectores o plagas para la actividad ganadera. Lucha antivectorial.		
- Medicamentos veterinarios. Tratamientos antiparasitarios.		
- Trazabilidad.		
- Peligrosidad y riesgos por plaguicidas de uso ganadero.	24 mayo	9:00 a 14:00
- Vías de entrada de los plaguicidas en el organismo y su prevención.		
- Intoxicación por plaguicidas.		
- Plaguicidas y medioambiente.		
- Prevención de la contaminación del medioambiente.		
- Gestión de residuos y eliminación de envases.		
- Niveles de exposición del operario.		
- Medidas preventivas y de protección en el uso de plaguicidas.		



PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Animales Monogástricos

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Lorca

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO IV.- MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PLAGUICIDAS DE USO GANADERO - NIVEL BÁSICO. 30 horas- (Cont.)		
<ul style="list-style-type: none">- Sistema de alerta sanitaria.- Ley de sanidad animal.- Normativa sanitaria.	27 mayo	9:00 a 14:00
<ul style="list-style-type: none">- Diagnostico y síntomas de intoxicación por plaguicidas.- Primeros auxilios en caso de intoxicación por plaguicidas.- Ley de prevención de riesgos laborales.- El medioambiente. Acción de los plaguicidas en el medioambiente.- Buenas prácticas medioambientales.- Buena Práctica Zoonosanitaria.	28 mayo	9:00 a 14:00
<ul style="list-style-type: none">- Prácticas y evaluación.	29 mayo	9:00 a 14:00
MÓDULO V: CONDICIONALIDAD: 10 horas		
<ul style="list-style-type: none">- Buenas condiciones agrarias medioambientales.	30-mayo	09:00-14:00
<ul style="list-style-type: none">- Requisitos legales de gestión en: Medio ambiente. Salud Pública, zoonosidad, y fitosanidad. - Bienestar Animal	31-mayo	09:00-14:00

PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Animales Monogástricos

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Lorca

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO IV.- MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PLAGUICIDAS		
DE USO GANADERO - NIVEL BÁSICO. 30 horas- (Cont.)		
- Prevención en el manejo de plaguicidas.		
- Diagnóstico y síntomas de intoxicación por plaguicidas		
- Primeros auxilios en caso de intoxicación por plaguicidas.		
- Ley de prevención de riesgos laborales. Normativa preventiva.		
- El medioambiente.		
- Acción de los plaguicidas en el medioambiente.		
- Buenas prácticas medioambientales en la instalación ganadera.		
- Buenas prácticas ambientales para la vida diaria.		
- Concepto de Buena Práctica Zoonosanitaria.	28-may-13	09:00-14:00
- Prácticas:		
- Evaluación.	29-may-13	09:00-14:00
MÓDULO V: CONDICIONALIDAD: 10 horas		
Buenas condiciones agrarias medioambientales.	30-may-13	09:00-14:00
Requisitos legales de gestión en: Medio ambiente. Salud Pública, zoonosidad, y fitosanidad. - Bienestar Animal	31-may-13	09:00-14:00

PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Animales Rumiantes

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Lorca

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO I: TÉCNICAS DE EXPLOTACIÓN GANADERA. 25 horas		
	Cód:	
- Fisiología del aparato digestivo. Fisiología de la reproducción. Fisiología de otros aparatos y sistemas corporales de los animales.	29-abr-13	09:00-14:00
- Programa sanitario de las explotaciones ganaderas. Enfermedades más frecuentes en los animales. Enfermedades parasitarias más comunes en los animales rumiantes.	30-abr-13	09:00-14:00
- El botiquín de la explotación ganadera.		
- Sistemas de explotación animal. Conceptos.		
- Modalidades de explotación.	02-may-13	09:00-14:00
- Ganadería ecológica.		
- Instalaciones para ganado vacuno	03-may-13	09:00-14:00
- Instalaciones y manejo para ganado ovino y ganado caprino.		
- Mejora animal		
- Manejo del ganado vacuno y mejora animal. -Inseminación artificial.	06-may-13	09:00-14:00
- Selección y cruces.		
MÓDULO II: BIENESTAR ANIMAL EN RUMIANTES. 25 horas		
- Fisiología en rumiantes.		
- Percepción sensorial en rumiantes.	07-may-13	09:00-14:00
- Necesidades básicas en rumiantes.	08-may-13	09:00-14:00
- Recomendaciones generales para la protección y el bienestar de rumiantes.		
- Criterios de bienestar animal a considerar en instalaciones y equipamiento para rumiantes.	09-may-13	09:00-14:00
- Bienestar animal y sanidad en rumiantes.		
- Bioseguridad en explotaciones de rumiantes.	10-may-13	09:00-14:00
- Normativa bienestar animal en rumiantes.		
- Bienestar animal en el transporte de rumiantes.	13-may-13	09:00-14:00
- Prevención de riesgos laborales en explotaciones de rumiantes.		

PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Animales Rumiantes

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Lorca

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO III: GESTIÓN TÉCNICO EMPRESARIAL: 30 horas		
	Cód:	
La empresa agraria	14-may-13	09:00-14:00
La fiscalidad en la empresa	15-may-13	09:00-14:00
Contabilidad por márgenes brutos.	16-may-13	09:00-14:00
Descripción de la explotación. Datos técnicos y anotaciones contables.	17-may-13	09:00-14:00
Análisis de inversiones. Gestión de ayudas.	20-may-13	09:00-14:00
Asociacionismo agrario.	21-may-13	09:00-14:00
MÓDULO IV.- MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PLAGUICIDAS DE USO GANADERO - NIVEL BÁSICO. 30 horas		
<ul style="list-style-type: none"> - Plaguicidas y desinfectantes de uso ganadero. - Equipos de aplicación de plaguicidas. - Mantenimiento, conservación, regulación y limpieza. - Principios de higiene. LDDD. - Limpieza y desinfección de los vehículos de transporte. 	22 mayo	9:00 a 14:00
<ul style="list-style-type: none"> - Generalidades sobre enfermedades del ganado. - Vectores o plagas para la actividad ganadera. Lucha antivectorial. - Medicamentos veterinarios. Tratamientos antiparasitarios. - Trazabilidad. 	23 mayo	9:00 a 14:00
<ul style="list-style-type: none"> - Peligrosidad y riesgos por plaguicidas de uso ganadero. - Vías de entrada de los plaguicidas en el organismo y su prevención. - Intoxicación por plaguicidas. - Plaguicidas y medioambiente. - Prevención de la contaminación del medioambiente. - Gestión de residuos y eliminación de envases. - Niveles de exposición del operario. - Medidas preventivas y de protección en el uso de plaguicidas. 	24 mayo	9:00 a 14:00

PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Animales Rumiantes

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Lorca

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO IV.- MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PLAGUICIDAS DE USO GANADERO - NIVEL BÁSICO. 30 horas- (Cont.)		
<ul style="list-style-type: none"> - Sistema de alerta sanitaria. - Ley de sanidad animal. - Normativa sanitaria. 	27 mayo	9:00 a 14:00
<ul style="list-style-type: none"> - Diagnostico y síntomas de intoxicación por plaguicidas. - Primeros auxilios en caso de intoxicación por plaguicidas. - Ley de prevención de riesgos laborales. - El medioambiente. Acción de los plaguicidas en el medioambiente. - Buenas prácticas medioambientales. - Buena Práctica Zoosanitaria. 	28 mayo	9:00 a 14:00
<ul style="list-style-type: none"> - Prácticas y evaluación. 	29 mayo	9:00 a 14:00
MÓDULO V: CONDICIONALIDAD: 10 horas		
Buenas condiciones agrarias medioambientales.	30-may-13	09:00-14:00
Requisitos legales de gestión en: Medio ambiente. Salud Pública, zoosanidad, y fitosanidad. - Bienestar Animal	31-may-13	09:00-14:00

PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Floricultura

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Lorca

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO I: MATERIAL VEGETAL: 25 horas		
	Cód:	
Clima y suelo en horticultura	08-abr-13	09:00-14:00
Fertirrigación en horticultura	09-abr-13	09:00-14:00
Infraestructuras específicas: Invernaderos, semilleros y sistemas de protección. Manejo.	10-abr-13	09:00-14:00
Maquinaria agrícola. Manejo y mantenimiento.	11-abr-13	09:00-14:00
Normalización y comercialización de productos.	12-abr-13	09:00-14:00
MÓDULO II: TÉCNICAS DE CULTIVO: 25 horas.		
Cultivo del clavel. Cultivo de gerbera.	15-abr-13	09:00-14:00
Cultivo del rosal. Cultivo de bulbosas	16-abr-13	09:00-14:00
Cultivo de crisantemo. Cultivo de complemento de flor y verde.	17-abr-13	09:00-14:00
Cultivo sin suelo: Instalaciones y nociones básicas	18-abr-13	09:00-14:00
Código de Buenas Prácticas Agrarias	19-abr-13	09:00-14:00
MÓDULO III: GESTIÓN TÉCNICO EMPRESARIAL: 30 horas		
	Cód:	
La empresa agraria	14-may-13	09:00-14:00
La fiscalidad en la empresa	15-may-13	09:00-14:00
Contabilidad por márgenes brutos.	16-may-13	09:00-14:00
Descripción de la explotación. Datos técnicos y anotaciones contables.	17-may-13	09:00-14:00
Análisis de inversiones. Gestión de ayudas.	20-may-13	09:00-14:00
Asociacionismo agrario.	21-may-13	09:00-14:00

PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Floricultura

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Lorca

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO IV: MANIPULACIÓN Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS PLAGUICIDAS FITOSANITARIOS - NIVEL BÁSICO: 30 horas		
	Cód:	
1.- Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios;		
2.- Productos fitosanitarios: Descripción y generalidades.	22-may-13	09:00-14:00
3.- Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos; 4.- Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios; 5.- Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.; 8.- Nivel de exposición del operario: Medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios.	23-may-13	09:00-14:00
6.- Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación; 7.- Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos. .9.- Relación trabajo-salud: Normativa sobre prevención de riesgos laborales;	24-may-13	09:00-14:00
10.- Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.		
11.- Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos: Normativa específica.12.- Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.	27-may-13	09:00-14:00
13.- Buena práctica fitosanitaria: Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad; 14.- Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.	28-may-13	09:00-14:00
Prácticas. Evaluación	29-may-13	09:00-14:00
MÓDULO V: CONDICIONALIDAD: 10 horas		
	Cód:	
Buenas condiciones agrarias medioambientales.	30-may-13	09:00-14:00
Requisitos legales de gestión en: Medio ambiente. Salud Pública, zoonosidad, y fitosanidad. - Bienestar Animal	31-may-13	09:00-14:00
	21-may-13	09:00-14:00



**PROGRAMA DE INCORPORACIÓN
A LA EMPRESA AGRARIA**



Centro Integrado de Formación
y Experiencias Agrarias de

MOLINA DE SEGURA

Dirección: *Gutiérrez Mellado, 17*
Teléfono: *968 38 90 36*
Fax: *968 64 34 33*



PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Citricultura y Fruticultura

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Molina de Segura

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO I: MATERIAL VEGETAL Y TÉCNICAS DE CULTIVO: 50h.		
-Clima y suelo en citricultura	25/02	09:00-14:00
-Fertirrigación en citricultura	26/02	09:00-14:00
-Variedades de cítricos. Patrones	27/02	09:00-14:00
-Accidentes, plagas y enfermedades	28/02	09:00-14:00
-Prácticas de poda	01/03	09:00-14:00
-Clima y suelo en fruticultura	04/03	09:00-14:00
-Fertirrigación en fruticultura	05/03	09:00-14:00
-Plantación de frutales. Preparación de suelo y técnicas de mantenimiento	06/03	09:00-14:00
-Material vegetal. Patrones. Poda	07/03	09:00-14:00
-Código de buenas prácticas agrarias	08/03	09:00-14:00
MÓDULO II: GESTIÓN TÉCNICO EMPRESARIAL: 30 h.		
-La empresa agraria	12/03	09:00-14:00
-La fiscalidad en la empresa	13/03	09:00-14:00
-Contabilidad por márgenes brutos	14/03	09:00-14:00
-Descripción de la explotación. Datos técnicos y anotaciones contables	15/03	09:00-14:00
-Análisis de inversiones. Gestión de ayudas	16/03	09:00-14:00
-Asociacionismo Agrario	20/03	09:00-14:00
MÓDULO III: MANIPULACIÓN Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS PLAGUICIDAS FITOSANITARIOS (nivel básico): 30 h.		
-Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios. Productos fitosanitarios. Descripción y generalidades	22/03	09:00-14:00
-Peligrosidad de productos fitosanitarios y sus residuos. Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios. Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios	23/03	09:00-14:00

PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Citricultura y Fruticultura

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Molina de Segura

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO III: MANIPULACIÓN Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS PLAGUICIDAS FITOSANITARIOS (nivel básico): 30 h.(CONT.)		
-Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos. Nivel de exposición del operario	24/03	09:00-14:00
-Relación trabajo-salud: normativa sobre prevención de riesgos laborales. Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental. Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica	25/03	09:00-14:00
-Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos. Buena práctica fitosanitaria: interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones	26/03	09:00-14:00
-Prácticas. Evaluación	29/03	09:00-14:00
MÓDULO IV: CONDICIONALIDAD: 10 h.		
-Buenas condiciones agrarias medioambientales	21/03	09:00-14:00
-Requisitos legales de gestión en: Medio ambiente, salud pública, zoonosidad y fitosanidad. Bienestar Animal	22/03	09:00-14:00



**PROGRAMA DE INCORPORACIÓN
A LA EMPRESA AGRARIA**



Centro Integrado de Formación
y Experiencias Agrarias de

TORRE PACHECO

Dirección: *Avda. Gerardo Molina, s/n*
Teléfono: *968 57 82 00*
Fax: *968 57 82 04*



PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Horticultura

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Torre Pacheco

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO I: MATERIAL VEGETAL Y TÉCNICAS DE CULTIVO 50h.		
-Clima y suelo en horticultura comestible	15/04	09:00-14:00
-Fertirrigación en horticultura comestible	16/04	09:00-14:00
-Infraestructuras específicas: Invernaderos, semilleros y sistemas de protección. Maquinaria agrícola	17/04	09:00-14:00
-Cultivo de lechuga	18/04	09:00-14:00
-Cultivo de tomate	19/04	09:00-14:00
-Cultivo de pimiento	22/04	09:00-14:00
-Cultivo de brócoli y coliflor	23/04	09:00-14:00
-Cultivo de alcachofas y cucurbitáceas	24/04	09:00-14:00
-Cultivo sin suelo: Instalaciones y nociones básicas	25/04	09:00-14:00
-Código de buenas prácticas agrarias. Normalización y comercialización de productos	26/04	09:00-14:00
MÓDULO II: GESTIÓN TÉCNICO EMPRESARIAL: 30 h.		
-La empresa agraria	08/03	09:00-14:00
-La fiscalidad en la empresa	09/03	09:00-14:00
-Contabilidad por márgenes brutos	10/03	09:00-14:00
-Descripción de la explotación. Datos técnicos y anotaciones contables	11/03	09:00-14:00
-Análisis de inversiones. Gestión de ayudas	12/03	09:00-14:00
-Asociacionismo Agrario	20/03	09:00-14:00
MÓDULO III: MANIPULACIÓN Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS PLAGUICIDAS FITOSANITARIOS (nivel básico): 30 h.		
-Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios. Productos fitosanitarios. Descripción y generalidades	21/05	09:00-14:00
-Peligrosidad de productos fitosanitarios y sus residuos. Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios. Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios	22/05	09:00-14:00

PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA

Horticultura

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

Torre Pacheco

TEMAS	FECHA	HORARIO
MÓDULO III: MANIPULACIÓN Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS PLAGUICIDAS FITOSANITARIOS (nivel básico): 30 h.(CONT.)		
-Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos. Nivel de exposición del operario	23/05	09:00-14:00
-Relación trabajo-salud: normativa sobre prevención de riesgos laborales. Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental. Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica	28/05	09:00-14:00
-Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos. Buena práctica fitosanitaria: interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones	29/05	09:00-14:00
-Prácticas. Evaluación	30/05	09:00-14:00
MÓDULO IV: CONDICIONALIDAD: 10 h.		
-Buenas condiciones agrarias medioambientales	01/06	09:00-14:00
-Requisitos legales de gestión en: Medio ambiente, salud pública, zoonosidad y fitosanidad. Bienestar Animal	03/06	09:00-14:00



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

PROGRAMA DE CURSOS - 2013

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

PRESENTACIÓN

En las economías modernas, la inversión en capital humano se produce por distintas vías, no limitadas exclusivamente al sistema educativo formal. La formación recibida con posterioridad por muchas personas, antes o después de entrar en el mercado laboral, ha llegado a alcanzar, sobre todo en los últimos tiempos, una elevada importancia como mecanismo para adaptar sus conocimientos y habilidades a los requerimientos cambiantes del sistema productivo y comercial agroalimentario.

De acuerdo con lo anterior, el Programa Regional de Formación para el Empleo, complementario a otras actuaciones en materia de Formación, Asesoramiento a Explotaciones Agrarias y Transferencia Tecnológica que se ofertan desde la Consejería de Agricultura y Agua, está dirigido a empresarios, técnicos y trabajadores agrícolas de distinto nivel de formación básica que, en un corto período de tiempo, puedan adquirir, perfeccionar o actualizar, los conocimientos y habilidades necesarias sobre temas específicos, tanto agrícolas como ganaderos o de industrias agroalimentarias.

Los contenidos de las diferentes actividades ofertadas, integrados en itinerarios formativos, permiten la acreditación de la formación y, en un futuro, la cualificación profesional institucionalizada, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Como su nombre indica, se trata de un sistema de formación abierto y dinámico que permite su adecuación permanente a las necesidades cambiantes de un sector en constante evolución y progreso.

INFORMACIÓN

Para cualquier información complementaria, los interesados pueden dirigirse a cualquiera de las Unidades de la Consejería de Agricultura y Agua, Organizaciones Profesionales Agrarias y Cooperativas que figuran en el apartado Direcciones de Interés.

SOLICITUDES

Las solicitudes de asistencia a los Cursos programados deberán presentarse en el Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias u Oficina Comarcal Agraria, con una antelación de siete días.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO



Centro Integrado de Formación
y Experiencias Agrarias de

JUMILLA

Dirección: *Ingeniero La Cierva, s/n*
Teléfono: *968 78 09 12*
Fax: *968 78 30 11*



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: AGROAMBIENTAL

1. Sensibilización medioambiental

Cód. FC13001JA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos, técnicos relacionados con el medio ambiente y resto de profesionales del sector agrario.

Duración: 20 horas.

Fecha: 18, 19, 20, 25 y 27 noviembre

Horario: De 16:30 a 20:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D.ª María Mercedes Ramón Lucas.

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Educación ambiental.

Concepto de medioambiente: tierra, atmósfera y principales ecosistemas.

Principales problemas medioambientales.

Los espacios urbanos.

Desarrollo sostenible.

Espacios rurales.

Espacios naturales protegidos.

Buenas prácticas ambientales.

Prácticas

Referidas al contenido teórico del programa.

Área: DESARROLLO RURAL

1. Introducción al manejo de ordenadores (1ª edición)

Cód. FC13002JA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Mujeres del medio rural.

Duración: 30 horas.

Fecha: 4, 6, 11, 13, 18, 20, 25 y 27 de febrero, 4 y 6 de marzo.

Horario: De 15:30 a 18:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D.ª María Josefa Vicente Jiménez.

Observaciones: Máximo 12-14 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Hardware y software.

Elementos periféricos del ordenador.

Windows.

Procesador de textos.

Menús y comandos.

Archivo y edición.

Ver y formato.

Tabla.

Herramientas.

Insertar y ventana.

Crear accesos directos.

Prácticas

Manejo del ordenador.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

2. Introducción al manejo de ordenadores (2ª edición)

Cód. FC13003JA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Mujeres del medio rural.
Duración: 30 horas.
Fecha: 11, 13, 18 y 20 de marzo, 8,10 15,17, 22 y 24 de abril.
Horario: De 15:30 a 18:30 horas.
Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable: D.ª María Josefa Vicente Jiménez.
Observaciones: Máximo 12-14 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Hardware y software.
Elementos periféricos del ordenador.
Windows.
Procesador de textos.
Menús y comandos.
Archivo y edición.
Ver y formato.
Tabla.
Herramientas.
Insertar y ventana.
Crear accesos directos.

Prácticas

Manejo del ordenador.
C.I.F.E.A. Jumilla



Área: DESARROLLO RURAL

3. Criterios de calidad y corte de jamón serrano.

Cód. FC13004JA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales de la restauración, alimentación y hostelería. Mujeres del medio rural.
Duración: 15 horas.
Fecha: 25, 26 y 27 de febrero.
Horario: De 16:00 a 21:00 horas.
Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable: D.ª Mercedes Ramón Lucas
Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Razas de cerdo.
Alimentación del ganado.
Proceso de curación.
Técnicas de corte.
Emplatado.
Prevención de riesgos laborales.

Prácticas

Prácticas de corte.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

4. Nuevos alimentos nuevas necesidades.

Cód. FC13005JA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Mujeres del medio rural.
Duración: 15 horas.
Fecha: 8, 10, 15 y 17 de abril.
Horario: De 16:00 a 20:00 horas, salvo el 17 de abril de 16:00 a 19:00 horas
Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable: D^a Mercedes Ramón Lucas
Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Alimentos y salud.
Alimentos precocinados: definiciones, clasificación.
Valor nutritivo.
Los alimentos precocinados en situaciones de salud y enfermedad.
Alimentos enriquecidos y fortificados.
Alimentos probióticos y prebióticos.
Alimentos transgénicos con actividad funcional.

Prácticas

Referida al contenido del programa.

Área: DESARROLLO RURAL

5. Iniciación a la cata de vinos. 1ª edición.

Cód. CVB2013J0025

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales de la restauración y alimentación. Mujeres y jóvenes interesados.
Duración: 20 horas.
Fecha: 4, 5, 6, 11 y 13 de marzo
Horario: 16:30 a 20:30 horas
Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable: D^a Mercedes Ramón Lucas
Observaciones: Grupos de 10 a 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Presentación y cata de vinos.
Servicio y conservación de vinos.
Cata de vinos blancos, rosados y tintos.
Cata de vinos especiales.
Cultura del vino.

Prácticas

Clases teórico-prácticas.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

6. El aceite de oliva y la dieta mediterránea.

Cód. FC13006JD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales de la restauración y alimentación. Mujeres y jóvenes interesados.

Duración: 20 horas.

Fecha: 6, 7, 8, 13 y 15 de mayo

Horario: De 16:00 a 20:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D^a Mercedes Ramón Lucas

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

El aceite de oliva en España.

Valores nutritivos del aceite. Composición.

Aceite de oliva virgen, máximo representante de la dieta mediterránea.

Normas para un uso adecuado del aceite en la cocina.

Prácticas

Cata práctica de aceite de oliva.

Área: DESARROLLO RURAL

7. Iniciación a la cata de vinos. 2ª edición.

Cód. CVB2013J0026

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales de la restauración y alimentación. Mujeres y jóvenes interesados.

Duración: 20 horas.

Fecha: 21, 22, 23, 28 y 30 de octubre

Horario: 16:30 a 20:30 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D^a Mercedes Ramón Lucas

Observaciones: Grupos de 10 a 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Presentación y cata de vinos.

Servicio y conservación de vinos.

Cata de vinos blancos, rosados y tintos.

Cata de vinos especiales.

Cultura del vino.

Prácticas

Clases teórico-prácticas.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

8. Power Point. Presentaciones con diapositivas.

Cód. FC13JD0007500001

Aspectos Generales

- Dirigido a: Alumnos, técnicos y profesionales del sector agrario
- Duración: 15 horas.
- Fecha: 11, 12, 17 y 19 de junio.
- Horario: De 16:00 a 20:00 horas. Salvo 19 de junio 16:00-19:00
- Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
- Profesor responsable: D^a Mercedes Ramón Lucas
- Observaciones: Máximo 14 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

- Introducción a las presentaciones
- Iniciación al Power Point
- Plantillas, texto, imágenes y sonido
- Presentaciones

Prácticas

- Aula de informática del CIFEA

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

1. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico. 1^a edición.

Cód. Pb3201350001

Aspectos Generales

- Dirigido a: Alumnos que cursen ciclos formativos en el CIFEA.
- Duración: 20 horas.
- Fecha: 16, 17, 21, 22, 23 y 24 de enero.
- Horario: De 16:00 a 21:00 horas
- Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Básico.
- Profesor responsable: D. Pedro Martínez Gil.
- Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

- Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios.
- Productos fitosanitarios. Descripción y generalidades.
- Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.
- Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios.
- Intoxicaciones y otros defectos sobre la salud. Primeros auxilios.
- Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.
- Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios.
- Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.
- Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica.
- Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
- Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad.
- Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.
- Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

Prácticas

- Preparar un tratamiento fitosanitario.
- Interpretar la etiqueta de un producto.
- Realizar dosificaciones y mezclas.
- Comprobar y preparar la maquinaria y el equipo.
- Utilización del equipo de protección personal.
- Realizar un tratamiento.
- Actuaciones después de un tratamiento.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

2. Manejo seguro del tractor. 1ª edición.

Cód. RL22013J0027

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores y profesionales del sector agrario.
Duración: 14 horas.
Fecha: 12, 13 y 14 de febrero
Horario: 16:00 a 20:40 horas
Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable: D. Pedro Martínez Gil.
Observaciones: Máximo 20 alumnos. Tres horas en el puesto de trabajo del alumno.

Resumen del Programa de Contenidos

Legislación.
Tipos de tractores.
Riesgos asociados al manejo del tractor (vuelcos, atrapamientos, caídas,...).
Otras situaciones de riesgo (atropellos, incendios, ruidos, vibraciones,...).

Prácticas

Prácticas en campo.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

3. Manejo seguro del tractor. 2ª edición.

Cód. RL22013J0028

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores y profesionales del sector agrario.
Duración: 14 horas.
Fecha: 1, 2 y 3 de octubre
Horario: 16:00 a 20:40 horas
Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable: D. Pedro Martínez Gil.
Observaciones: Máximo 20 alumnos. Tres horas en el puesto de trabajo del alumno.

Resumen del Programa de Contenidos

Legislación.
Tipos de tractores.
Riesgos asociados al manejo del tractor (vuelcos, atrapamientos, caídas,...).
Otras situaciones de riesgo (atropellos, incendios, ruidos, vibraciones,...).

Prácticas

Prácticas en campo.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

4. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico. 2ª edición.

Cód. PB32013J0002

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios

Duración: 30 horas.

Fecha: 21, 25, 26, 27, 28 de febrero y 1 de marzo

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Básico.

Profesor responsable: D. Pedro Martínez Gil.

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios. Productos fitosanitarios. Descripción y generalidades. Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos. Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios. Intoxicaciones y otros defectos sobre la salud. Primeros auxilios. Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos. Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios. Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental. Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica. Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos. Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones. Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

Prácticas

Preparar un tratamiento fitosanitario.
Interpretar la etiqueta de un producto.
Realizar dosificaciones y mezclas.
Comprobar y preparar la maquinaria y el equipo.
Utilización del equipo de protección personal.
Realizar un tratamiento.
Actuaciones después de un tratamiento.

C.I.F.E.A. Jumilla



Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

5. Prevención de riesgos laborales en el puesto de trabajo: Carretilleros. 1ª edición.

Cód. RL52013J0029

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores de la industria alimentaria.

Duración: 10 horas.

Fecha: 12 y 13 de marzo

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Pedro Martínez Gil.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Conceptos básicos.
Comprobaciones.
Riesgos específicos.
Riesgos medioambientales.
Precauciones.

Prácticas

Demostraciones prácticas.

C.I.F.E.A. Jumilla

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

6. Primeros Auxilios.

Cód. PA12013J0030

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, técnicos y trabajadores del sector agroalimentario.

Duración: 15 horas.

Fecha: 16, 18, 19, 23 y 25 de abril

Horario: 09:00 a 12:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D.^a María Josefa Vicente Jiménez.

Observaciones: Máximo 25-30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción al socorrismo.

Reanimación cardiopulmonar.

Manejo de heridas y hemorragias.

Comportamiento ante quemados.

Traumatismo músculo-esquelético.

Traumatismo craneo-encefálico.

Actuación ante un accidente.

Protección personal.

Prácticas

Simulaciones prácticas.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

7. Manejo y mantenimiento del tractor.

Cód. MT12013J0031

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos y profesionales del sector agrario.

Duración: 25 horas.

Fecha: 4, 5, 6, 7 y 8 de noviembre

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Pedro Martínez Gil.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Niveles.

Purga.

Cambios de filtros, aceite, (...).

Otros: limpieza, engrase, (...).

Normas de seguridad.

Conducción.

Enganche de aperos y/o máquinas agrícolas.

Prácticas

Prácticas en los talleres y finca experimental del CIFEA.

Prácticas de conducción y mantenimiento.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

8. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico. 3ª edición.

Cód. PB32013J0003

Aspectos Generales	
Dirigido a:	Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios.
Duración:	30 horas.
Fecha:	20, 24, 25, 26, 27, 28 de junio
Horario:	09:00 a 14:00 horas
Evaluación y Cualificación:	Suficiencia. Carné Oficial de Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Básico.
Profesor responsable:	D. Pedro Martínez Gil.
Observaciones:	Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios.
Productos fitosanitarios. Descripción y generalidades.
Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.
Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios.
Intoxicaciones y otros defectos sobre la salud. Primeros auxilios.
Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.
Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios.
Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.
Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica.
Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad.
Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.
Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

Prácticas

Preparar un tratamiento fitosanitario.
Interpretar la etiqueta de un producto.
Realizar dosificaciones y mezclas.
Comprobar y preparar la maquinaria y el equipo.
Utilización del equipo de protección personal.
Realizar un tratamiento.
Actuaciones después de un tratamiento.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

9. Manejo seguro de máquinas agrícolas.

Cód. RL32013J0032

Aspectos Generales	
Dirigido a:	Agricultores, ganaderos y profesionales del sector agrario.
Duración:	15 horas.
Fecha:	4, 5 y 6 de junio
Horario:	09:00 a 14:00 horas
Evaluación y Cualificación:	Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable:	D. Pedro Martínez Gil.
Observaciones:	Máximo 15 alumnos. Tres horas en el puesto de trabajo de los alumnos

Resumen del Programa de Contenidos

Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
Áreas de riesgo comunes a las máquinas agrícolas.
Riesgos asociados al manejo de maquinaria.
Tomas de fuerza y cardan.
Enganche de remolques.

Prácticas

Manual de instrucciones.
E.P.I.s.
Resguardos y dispositivos.
Almacenamiento. Enganches.
Zonas de riesgo. Maniobras más usuales.
Remolques. Herramientas.
Mantenimiento.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

10. Prevención de riesgos laborales en el sector agrario

Cód. RA42013J0033

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agrario.

Duración: 50 horas.

Fecha: 13,14,15,16,17,20,21,22,23 y 24 de mayo.

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Pedro Martínez Gil.

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Primeros auxilios.
Evaluación de riesgos.
Extinción de incendios.
La prevención de riesgos en la empresa agrícola y ganadera.
Protección colectiva e individual.
Emergencias y evacuación.
Introducción a la prevención de riesgos laborales.
Normativa.
Gestión de la prevención en empresas agrarias.
Organismos Públicos.
Riesgos ligados a las condiciones de trabajo, medio ambiente y cargas.

Prácticas

Prácticas en finca experimental del CIFE.A.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

11. Nutrición y salud. 1ª edición

Cód. FC13008J50001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales relacionados con la restauración. Personas del medio rural interesadas.

Duración: 12 horas.

Fecha: 16, 19, y 23 de abril.

Horario: 09:00 a 13:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D.ª María Josefa García Soriano.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Nutrientes en los alimentos: hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, minerales y agua.

Composición de los alimentos.

Necesidades nutricionales.

Nutrición y salud.

Toxiinfecciones alimentarias.

Introducción al socorrismo.

Prácticas

Demostraciones prácticas.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

12. Nutrición y salud. 2ª edición

Cód. FC13009J50001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales relacionados con la restauración. Personas del medio rural interesadas.

Duración: 12 horas.

Fecha: 17, 18, y 19 de septiembre.

Horario: 09:00 a 13:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D.ª María Josefa García Soriano.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Nutrientes en los alimentos: hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, minerales y agua.

Composición de los alimentos.

Necesidades nutricionales.

Nutrición y salud.

Toxiinfecciones alimentarias.

Introducción al socorrismo.

Prácticas

Demostraciones prácticas.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

13. Bebidas alcohólicas y consumo responsable.

Cód. FC120105S001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales relacionados con la restauración y personas interesadas.

Duración: 12 horas.

Fecha: 11, 14 y 18 de junio

Horario: 09:00 a 13:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: Mª Josefa García Soriano

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Bebidas fermentadas: vino, cerveza, sidra,..

Tipos. Materias primas. Características.

Efectos beneficiosos de un consumo moderado.

Bebidas espirituosas. Destilados y licores.

Tipos. Materias primas. Características.

Consumo responsable de bebidas alcohólicas.

Prácticas

Referidas al programa en el CIFEA



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

14. Prevención de riesgos laborales en el puesto de trabajo: Carretilleros. 2º edición.

Cód. RL52013J0034

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores de la industria alimentaria.

Duración: 10 horas.

Fecha: 24 y 25 de octubre

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Pedro Martínez Gil.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Conceptos básicos.

Comprobaciones.

Riesgos específicos.

Riesgos medioambientales.

Precauciones.

Prácticas

Demostraciones prácticas.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

15. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico. 4ª edición.

Cód. PB32013J0004

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios.

Duración: 30 horas.

Fecha: 17, 21, 22, 23, 24 y 25 de octubre

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Básico.

Profesor responsable: D. Pedro Martínez Gil.

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios.

Productos fitosanitarios. Descripción y generalidades.

Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.

Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios.

Intoxicaciones y otros defectos sobre la salud. Primeros auxilios.

Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.

Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios.

Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.

Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica.

Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.

Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad.

Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.

Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

Prácticas

Preparar un tratamiento fitosanitario.

Interpretar la etiqueta de un producto.

Realizar dosificaciones y mezclas.

Comprobar y preparar la maquinaria y el equipo.

Utilización del equipo de protección personal.

Realizar un tratamiento.

Actuaciones después de un tratamiento.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

16. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel cualificado.

Cód. PC32013J0018

Aspectos Generales

Dirigido a: Alumnos de Ciclos Formativos del CIFEA, responsables de equipos de tratamientos y agricultores que realicen tratamientos en su explotación con personal auxiliar, que estén en posesión del carné Básico.

Duración: 55 horas.

Fecha: 14, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28 y 29 de noviembre.

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné oficial de tratamientos fitosanitarios. Nivel Cualificado.

Profesor responsable: D. Pedro Martínez Gil.

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas de los cultivos: daños que producen.
Método de control de las plagas.
Medios de protección fitosanitaria. Lucha integrada y biológica.
Productos fitosanitarios. Sustancias activas y preparados.
Método de aplicación de productos fitosanitarios.
Equipos de aplicación. Funcionamiento de los diferentes tipos.
Limpieza, regulación y calibración de los equipos.
Mantenimiento y revisiones de los equipos.
Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud.
Residuos de productos fitosanitarios. Riesgos para el consumidor.
Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.
Tratamientos fitosanitarios. Preparación, mezcla y aplicación.
Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios.
Nivel de exposición del operario.
Medidas preventivas y de protección del operario.
Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.
Riesgos para el medio ambiente. Medidas de mitigación.
Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión.
Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
Transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios.
Seguridad Social agraria.
Buena práctica fitosanitaria.
Interpretación del etiquetado y de las fichas de datos de seguridad.
Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios.
Infracciones y sanciones.
Prácticas de aplicación.
Ejercicios de desarrollo de casos prácticos.

Prácticas

Prácticas en campo.

Área: TÉCNICA

1. Poda de la viña

Cód. PD12013J0035

Aspectos Generales

Dirigido a: Viticultores, técnicos y profesionales del sector agrario.

Duración: 15 horas.

Fecha: 22, 23 y 24 de enero

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Los órganos de la vid.

El ciclo vegetativo.

El medio vitícola.

Principios generales de la poda.

Técnicas de poda.

Poda en Vaso.

Poda espaldera (Royat).

Medidas de seguridad

Prácticas

Poda en la finca "La maestra" del CIFEA de Jumilla.

Visita a Explotaciones con diferentes sistemas de poda.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

2. Análisis de peligros crítico y puntos de control (APPCC) en bodegas.

Cód. FC13011JT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, técnicos y resto de profesionales relacionados con el sector vitivinícola.

Duración: 15 horas.

Fecha: 11, 13, 18, 20 y 25 de febrero

Horario: 16:30 a 19:30 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D.ª María Josefa García Soriano.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Composición química del vino.

Aspectos microbiológicos del vino.

Legislación APPCC.

Aplicación APPCC en la industria del vino.

Requisitos previos de higiene en bodegas.

Prácticas

Referida al contenido teórico del programa.

Área: TÉCNICA

3. Fertirrigación en frutales

Cód. FC13012JT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos y profesionales del sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 26 y 27 de febrero

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Relación suelo-agua-planta.

Necesidades hídricas de los frutales.

Necesidades de fertilización de los frutales.

Características y comportamiento de los fertilizantes.

Equipo de fertirrigación.

Programas de fertirrigación.

Prácticas

Visita a cabezal de riego explotación frutales.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

4. Especialización en gestión integrada de plagas en peral y melocotonero.

Cód. CGP2013J0036

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores, técnicos y profesionales del sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 4 y 6 de marzo

Horario: 15:30 a 20:30 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Principios básicos de la gestión integrada de plagas.

Norma técnica de producción integrada en el cultivo del peral y melocotonero.

Plagas y enfermedades del peral y del melocotonero. Estrategias y control.

Prácticas

Visita explotación cultivo peral y melocotonero.

Área: TÉCNICA

5. Iniciación a la poda del olivo.

Cód. PD042013J0037

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores, técnicos y profesionales del sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 20 y 21 de marzo

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Aspectos generales del cultivo.

Botánica y fisiología del olivo.

Bases biológicas y agronómicas de la poda.

Principios de poda.

Instrumental de poda.

Poda en olivicultura tradicional.

Poda en olivicultura intensiva.

Medidas de seguridad

Prácticas

Poda en la finca "La maestra" del CIFEA de Jumilla.

Visita a explotaciones con diferentes sistemas de poda.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

6. Injerto en viña.

Cód. FC13013JT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores, técnicos y profesionales del sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 9 y 10 de abril

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Organografía de la vid.

Morfología y fisiología.

Portainjertos.

Variedades de vid.

Instrumentación.

Técnicas del estaquillado e injerto.

Injertos de primavera.

Cuidados primer año.

Medidas de seguridad

Prácticas

Injerto en campo.

Visita vivero de vid.

C.I.F.E.A. Jumilla



Área: TÉCNICA

7. Especialización en gestión integrada de plagas en vid y olivo.

Cód. CPG2013J0038

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos y profesionales del sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 22 y 24 de abril

Horario: 15:30 a 20:30 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Principios básicos de la gestión integrada de plagas.

Normas técnicas de producción integrada en los cultivos del olivo y la vid.

Plagas y enfermedades del olivo y la vid.
Estrategias y control.

Prácticas

Visita explotación cultivo viña y olivo.

C.I.F.E.A. Jumilla

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

8. Iniciación a las técnicas de laboratorio.

Cód. FC13014JT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos y resto de profesionales del sector agroalimentario. Alumnos de Ciclos Formativos relacionados.

Duración: 12 horas.

Fecha: 8, 15 y 22 de mayo

Horario: 17:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D.^a María Josefa García Soriano.

Observaciones: Máximo 12 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Normas de seguridad en el laboratorio.

Interpretación de los símbolos utilizados en las etiquetas.

Material de laboratorio.

Preparación y manejo de disoluciones.

Clasificación de los métodos analíticos:

- Gravimetrías.
- Volumetrías.
- Tinciones.
- Microscopías.
- Otras técnicas.

Prácticas

Aplicación práctica de los contenidos en el laboratorio.

Área: TÉCNICA

9. El huerto familiar.

Cód. FC13015JT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores, técnicos y profesionales del sector agrario.

Duración: 15 horas.

Fecha: 7, 8 y 9 de mayo

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Generalidades sobre la Horticultura.

Material vegetal.

Exigencias en clima y suelo.

Preparación del terreno.

Siembra.

Transplante.

Labores y técnicas de cultivo.

El cultivo del tomate.

El cultivo del pimiento.

El cultivo de la berenjena.

El cultivo del alpicoz.

Prácticas

Prácticas de campo.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

10. Mantenimiento de suelo en frutales.

Cód. FC13016JT00011

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores, técnicos y profesionales del sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 7 y 9 de octubre

Horario: 15:30 a 20:30 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las técnicas de cultivo en fruticultura.
Mantenimiento del suelo mediante labores de cultivo.
Mantenimiento del suelo con herbicidas.
Las cubiertas vegetales.
Técnicas mixtas de mantenimiento.
Elección de la técnica de mantenimiento.

Prácticas

Aplicación técnica en explotación de frutales.

Área: TÉCNICA

11. Poda y formación frutales de hueso.

Cód. PDF2013J0039

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos y profesionales del sector agrario.

Duración: 15 horas.

Fecha: 26, 27 y 28 de noviembre

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Aspectos generales del cultivo.
Nociones de botánica y fisiología de los frutales de hueso.
Sistemas de formación y conducción en frutales de hueso.
Principios de poda.
Instrumental de poda.
Poda de fructificación.

Prácticas

Poda en la finca "La maestra" del CIFE A de Jumilla.
Visita a Explotaciones con diferentes sistemas de poda.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

12. Iniciación a la poda del peral

Cód. FC13018JT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores, técnicos y profesionales del sector agrario.
Duración: 10 horas.
Fecha: 5 y 6 de febrero
Horario: 09:00 a 14:00 horas
Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.
Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Morfología y fisiología del peral.
Sistemas de formación y conducción.
Podas redondeadas, planas y piramidales.
Técnicas de poda de producción.
Instrumental de poda.
Medidas de seguridad.

Prácticas

Poda en la finca "La maestra" del CIFEA de Jumilla.
Visita a explotaciones con diferentes sistemas de poda.

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

1. Manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado.

Cód. FC12015JU0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos y profesionales del sector agrario.
Duración: 15 horas.
Fecha: 12, 13 y 14 de febrero
Horario: 09:00 a 14:00 horas
Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.
Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Criterios para el diseño de instalaciones.
Descripción de una instalación de riego localizado.
Introducción a los nuevos equipos.
Control de la fertirrigación.
Programadores.
Sistemas de control para el riego a la demanda.
Cabezales de riego: problemática.
Fertilizantes empleados en riego localizado.
Obstrucciones: prevención y tratamiento.
Programa de limpieza y mantenimiento de una instalación de riego localizada.
Mantenimiento, calibración y sustitución de sondas pH y C.E.

Prácticas

Se realizarán un total de 4 horas prácticas sobre los distintos contenidos del programa.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

2. Iniciación al riego.

Cód. JRI2013J0040

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores, técnicos y profesionales del sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 5 y 6 de noviembre

Horario: 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y

Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor

responsable: D. Vicente Escoms Sebastián.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

El agua en el suelo y en la planta.

Calidad del agua de riego.

Métodos de riego.

El riego localizado de alta frecuencia.

Obstrucciones en riego localizado.

Fertirrigación.

Prácticas

Visitas técnicas en la finca experimental y colaboradoras.





FORMACIÓN PARA EL EMPLEO



Centro Integrado de Formación
y Experiencias Agrarias de

LORCA

Dirección: Ctra. de Águilas, km. 2
Teléfono: 968 46 85 50
Fax: 968 46 84 23



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: AGROAMBIENTAL

1. Jornada Técnica: Eficiencia energética en ganadería

Cód. FC13019LA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, técnicos y personal relacionado con el sector ganadero.

Duración: 5 horas.

Fecha: 21 de marzo.

Horario: De 16:00 a 21:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Emilio Gaspar Tomás.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción.

Mejores técnicas disponibles.

Ventilación.

Iluminación.

Calefacción.

Equipos eléctricos.

Tractores.

Prácticas

Desarrollo de ejemplos según teoría.

Biomasa.

Combustibles.

Otras.

Área: AGROAMBIENTAL

2. Obligaciones medioambientales en explotaciones agrarias

Cód. FC13020LA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, técnicos y personal relacionado con el sector agroalimentario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 17 y 19 de junio

Horario: De 16:00 a 21:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Emilio Gaspar Tomás.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción.

Problemática medioambiental del sector agrario.

Herramientas para la gestión medioambiental.

Obligaciones medioambientales básicas desde el punto de vista legal.

El futuro medioambiental del sector agroalimentario.

Prácticas

Desarrollo de ejemplos según teoría.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: AGROAMBIENTAL

3. Eficiencia energética en maquinaria agrícola y tractores

Cód. FC13021LA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, técnicos y personal relacionado con el sector agroalimentario.

Duración: 5 horas.

Fecha: 26 de septiembre.

Horario: De 16:00 a 21:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Emilio Gaspar Tomás.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Tipos de explotaciones agrícolas-ganaderas.
Influencia del consumo energético en la explotación.
Necesidades energéticas en instalaciones ganadera-agrícolas.

Maquinaria.

ractor. Elección-compra.

Uso eficiente.

Claves para el ahorro.

Prácticas

Visita a explotación y concesionario de venta de maquinaria.

Área: AGROAMBIENTAL

4. Jornada Técnica: Energías renovables en agricultura y ganadería

Cód. FC13022LA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, técnicos y personal relacionado con el sector agroalimentario.

Duración: 5 horas.

Fecha: 4 de octubre.

Horario: De 16:00 a 21:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Emilio Gaspar Tomás.

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción.

Mejores técnicas disponibles.

Energía Solar.

Energía Eólica.

Biomasa.

Combustibles.

Otras.

Prácticas

Visita a parque solar.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: AGROAMBIENTAL

5. Jornada técnica sobre Zonas Vulnerables y planes de actuación en nitratos

Cód. FC13023LA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, técnicos y personal relacionado con el sector agroalimentario.

Duración: 5 horas.

Fecha: 8 de octubre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Virgilio Plana Arnaldos

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Efecto de los nitratos en la salud humana.

La Directiva Europea de los nitratos y su trasposición al Ordenamiento Jurídico Español.

Balance de entrada y salida de nitrógeno del suelo.

La designación de zonas vulnerables por nitratos.

Código de Buenas Prácticas Agrarias.

Programa de actuación en zonas vulnerables por nitratos.

Control del cumplimiento de los programas de actuación.

Informes de situación cuatrienal.

Prácticas

Desarrollo de ejemplos según teoría

Área: DESARROLLO RURAL

1. Elaboración artesanal de queso fresco con leche de cabra.(1ª edición)

Cód. FC12019LA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Ganaderos, mujeres del medio rural y otros interesados

Duración: 20 horas.

Fecha: 3, 4, 8, 9 y 10 de abril

Horario: De 16:00 a 20:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Antonio Fernández Guerrero

Observaciones: Máximo 12 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Importancia de la calidad de la leche.

Determinaciones analíticas básicas de la leche. (Grasa, pH, acidez)

Principios básicos quesificación.

Tipos de fermentos, aditivos y cuajos.

Tipos de quesos y métodos de fabricación.

Prácticas

Análisis de leche y sus productos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

2. Elaboración artesanal de queso fresco con leche de cabra. (2ª edición)

Cód. FC13025LA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Ganaderos, mujeres del medio rural y otros interesados

Duración: 20 horas.

Fecha: 2, 3, 7, 8 y 9 de octubre

Horario: De 16:00 a 20:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Antonio Fernández Guerrero

Observaciones: Máximo 12 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Importancia de la calidad de la leche.

Determinaciones analíticas básicas de la leche. (Grasa, pH, acidez)

Principios básicos quesificación.

Tipos de fermentos, aditivos y cuajos.

Tipos de quesos y métodos de fabricación.

Prácticas

Análisis de leche y sus productos.

Área: DESARROLLO RURAL

3. Queserías artesanales: Equipamiento mínimo y metodología en fabricación casera.

Cód. FC13022LD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Ganaderos, mujeres del medio rural y otros interesados

Duración: 20 horas.

Fecha: 4, 5, 6, 11 y 12 de junio

Horario: De 16:00 a 20:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Antonio Fernández Guerrero.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

La leche: Características generales.

Análisis de calidad de la leche. Rendimiento quesero.

Infraestructuras. Material y equipos.

Fermentos, aditivos y cuajos. Tipos y características.

Tipos de quesos. Técnicas de elaboración. Prácticas

Análisis de leche y sus productos.

Prácticas

Elaboración artesanal de quesos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

4. Usos de Internet en la Empresa Agraria.

Cód. FC13023LD0001

Aspectos Generales

Dirigido a:	Técnicos y Empresarios del sector. Estudiantes. Iniciados en informática
Duración:	25 horas.
Fecha:	19, 20, 21, 25 y 26 de noviembre
Horario:	De 16:00 a 21:00 horas.
Evaluación y Cualificación:	Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable:	D. Emilio Gaspar Tomás
Observaciones:	Máximo 20 alumnos.(M111)

Resumen del Programa de Contenidos

Presentación del curso.
Introducción: Medios de comunicación por Internet.
Ley de Servicios de la Sociedad de la Información.
Correo electrónico y Boletines.
Ley de Protección de datos.
Redes sociales. Twitter, Facebook, LinkedIn.
Un blog.
Comunicación por voz vídeo conferencia vía ip (skype).

Prácticas

Aplicación de todos los contenidos teóricos.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

1. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico. 1ª edición.

Cód. PB32013L0005

Aspectos Generales

Dirigido a:	Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios.
Duración:	30 horas.
Fecha:	Del 21 al 28 de enero
Horario:	De 09:00 a 14:00 horas.
Evaluación y Cualificación:	Suficiencia. Carné Oficial de Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Básico.
Profesor responsable:	D. Julián Herencia Burgos
Observaciones:	Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios.
Productos fitosanitarios. Descripción y generalidades.
Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.
Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios.
Intoxicaciones y otros defectos sobre la salud. Primeros auxilios.
Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.
Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios.
Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.
Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica.
Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad.
Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.
Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

Prácticas

Preparar un tratamiento fitosanitario.
Interpretar la etiqueta de un producto.
Realizar dosificaciones y mezclas.
Comprobar y preparar la maquinaria y el equipo.
Utilización del equipo de protección personal.
Realizar un tratamiento.
Actuaciones después de un tratamiento.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

2. Capacitación para tratamientos con plaguicidas de uso ganadero. Nivel básico. 1ª edición.

Cód. PG12013L0022

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos zoonosanitarios.

Duración: 30 horas.

Fecha: 11, 12, 18, 19, 25 y 26 de febrero.

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de tratamientos con plaguicidas de uso ganadero - nivel básico. Validez itinerario formativo.

Profesor
responsable: D. José María Ros Piqueras

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Plaguicidas y desinfectantes.
Equipos de aplicación de plaguicidas.
Riesgos derivados de la utilización de plaguicidas.
Peligrosidad de los plaguicidas para la salud.
Prevención, diagnóstico y primeros auxilios.
Generalidades sobre enfermedades infectocontagiosas del ganado.
Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
Alerta sanitaria.
Bioseguridad en ganadería.
Medicamentos veterinarios. Legislación y tiempos de espera.
Plaguicidas y Medio Ambiente.
Higiene y seguridad en su manejo y aplicación.
Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos.
Buenas prácticas ambientales.
Principios de la trazabilidad.
Buena práctica zoonosanitaria.
Normativa legal.

Prácticas

Preparar un tratamiento zoonosanitario.
Interpretar la etiqueta de un producto.
Realizar dosificaciones y mezclas.
Comprobar y preparar la maquinaria y el equipo.
Utilización del equipo de protección personal.
Realizar un tratamiento.
Actuaciones después de un tratamiento.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

3. Manejo seguro del tractor.(1ª edición)

Cód. RL22013L0041

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos y trabajadores del sector agrario en general.

Duración: 14 horas.

Fecha: Del 11 al 14 de febrero

Horario: De 16:00 a 19:30 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Julián Herencia Burgos

Observaciones: Máximo 20 alumnos; tres horas en el puesto de trabajo del alumno.

Resumen del Programa de Contenidos

Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
Tipos de tractores.
Riesgos asociados al manejo del tractor (vuelcos, atrapamientos, caídas...).
Otras situaciones de riesgo (atropellos, incendios, ruidos, vibraciones...).
Círculo de prácticas.

Prácticas

Manual de instrucciones.
E.P.I.s.
Comprobación, regulación y mantenimiento.
Arranque, paro y repostado.
Enganche y desenganche.
Maniobras y circulación en campo.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

4. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico. 2ª edición.

Cód. PB32013L0006

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos zoosanitarios.

Duración: 30 horas.

Fecha: Del 25 de febrero al 4 de marzo

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y

Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de manipulador de productos fitosanitarios nivel básico.

Profesor

responsable: D. Julián Herencia Burgos

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios.

Productos fitosanitarios: Descripción y generalidades.

Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.

Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios.

Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.

Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación.

Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.

Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de protección en el

uso de productos fitosanitarios.

Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.

Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica.

Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.

Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad.

Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.

Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

Prácticas

Preparar un tratamiento fitosanitario.

Interpretar la etiqueta de un producto.

Realizar dosificaciones y mezclas.

Comprobar y preparar la maquinaria y el equipo.

Utilización del equipo de protección personal.

Realizar un tratamiento.

• Actuaciones después de un tratamiento.

Utilización del equipo de protección personal.

Realizar un tratamiento.

Actuaciones después de un tratamiento.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

5. Capacitación para tratamientos con plaguicidas de uso ganadero. Nivel básico. 2ª edición.

Cód. PG12013L0023

Aspectos Generales

Dirigido a: Ganaderos que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos zoosanitarios. Participantes cursos ganaderos de Incorporación.

Duración: 30 horas.

Fecha: 22, 23, 24, 27, 28 y 29 de mayo

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y

Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de tratamientos con plaguicidas de uso ganadero - nivel básico. Validez itinerario formativo.

Profesor

responsable: D. José María Ros Piqueras

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Plaguicidas y desinfectantes.

Equipos de aplicación de plaguicidas.

Riesgos derivados de la utilización de plaguicidas.

Peligrosidad de los plaguicidas para la salud.

Prevención, diagnóstico y primeros auxilios.

Generalidades sobre enfermedades infectocontagiosas del ganado.

Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

Alerta sanitaria.

Bioseguridad en ganadería.

Medicamentos veterinarios. Legislación y tiempos de espera.

Plaguicidas y Medio Ambiente.

Higiene y seguridad en su manejo y aplicación.

Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos.

Buenas prácticas ambientales.

Principios de la trazabilidad.

Buena práctica zoosanitaria.

Normativa legal.

Prácticas

Preparar un tratamiento zoosanitario.

Interpretar la etiqueta de un producto.

Realizar dosificaciones y mezclas.

Comprobar y preparar la maquinaria y el equipo.

Utilización del equipo de protección personal.

Realizar un tratamiento.

Actuaciones después de un tratamiento.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

6. Manejo seguro del tractor. (2ª edición).

Cód. RL22013L042

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos y trabajadores del sector agrario en general.

Duración: 14 horas.

Fecha: Del 14 al 17 de octubre

Horario: De 16:00 a 19:30 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Julián Herencia Burgos

Observaciones: Máximo 20 alumnos; tres horas en el puesto de trabajo del alumno.

Resumen del Programa de Contenidos

Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
Tipos de tractores.
Riesgos asociados al manejo del tractor (vuelcos, atrapamientos, caídas,...).
Otras situaciones de riesgo (atropellos, incendios, ruidos, vibraciones,...).
Circuito de prácticas.

Prácticas

Manual de instrucciones.
E.P.I.s.
Comprobación, regulación y mantenimiento.
Arranque, paro y repostado.
Enganche y desenganche.
Maniobras y circulación en campo.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

7. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico. 3ª edición.

Cód. PB32013L0007

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios.

Duración: 30 horas.

Fecha: 22, 23, 24, 27, 28 y 29 de mayo

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de manipulador de productos fitosanitarios nivel básico.

Profesor
responsable: D. Julián Herencia Burgos
Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios.
Productos fitosanitarios: Descripción y generalidades.
Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.
Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios.
Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.
Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación.
Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.
Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios.
Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental. Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica.
Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad.
Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.
Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

Prácticas

Preparar un tratamiento fitosanitario.
Interpretar la etiqueta de un producto.
Realizar dosificaciones y mezclas.
Comprobar y preparar la maquinaria y el equipo.
Utilización del equipo de protección personal.
Realizar un tratamiento.
Actuaciones después de un tratamiento.
Actuaciones después de un tratamiento.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

8. Primeros auxilios.

Cód. PA12013L043

Aspectos Generales

Dirigido a:	Empresarios, técnicos y trabajadores del sector agroalimentario.
Duración:	15 horas.
Fecha:	Del 17 al 21 de junio
Horario:	De 16:00 a 21:00 horas
Evaluación y Cualificación:	Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable:	D. Julián Herencia Burgos
Observaciones:	Máximo 20 alumnos; tres horas en el puesto de trabajo del alumno.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción al socorrismo.
El botiquín.
Accidentes cardiacos. Reanimación cardiopulmonar.
Manejo de heridas, hemorragias, torniquete y vendajes.
Actitud ante quemados.
Traumatismos músculo-esqueléticos.
Traumatismos cráneo-encefálicos.
Actuación en accidentes.
Lesiones por corriente eléctrica.
Patologías derivadas del calor.
Lipotimia, síncope y convulsiones.
Lesiones oculares.
Picaduras de animales, intoxicaciones y alergias.
Protección personal

Prácticas

Simulaciones prácticas

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

9. Capacitación para tratamientos con plaguicidas de uso ganadero. Nivel básico. 3ª edición.

Cód. PG12013L0024

Aspectos Generales

Dirigido a:	Ganaderos que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos zoonosanitarios.
Duración:	30 horas.
Fecha:	7, 8, 14, 15, 21 y 22 de octubre
Horario:	De 16:00 a 21:00 horas
Evaluación y Cualificación:	Suficiencia. Carné Oficial de tratamientos con plaguicidas de uso ganadero - nivel básico. Validez itinerario formativo.
Profesor responsable:	D. José María Ros Piqueras
Observaciones:	Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Plaguicidas y desinfectantes.
Equipos de aplicación de plaguicidas.
Riesgos derivados de la utilización de plaguicidas.
Peligrosidad de los plaguicidas para la salud.
Prevención, diagnóstico y primeros auxilios.
Generalidades sobre enfermedades infectocontagiosas del ganado.
Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
Alerta sanitaria.
Bioseguridad en ganadería.
Medicamentos veterinarios. Legislación y tiempos de espera.
Plaguicidas y Medio Ambiente.
Higiene y seguridad en su manejo y aplicación.
Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos.
Buenas prácticas ambientales.
Principios de la trazabilidad.
Buena práctica zoonosanitaria.
Normativa legal.

Prácticas

Preparar un tratamiento zoonosanitario.
Interpretar la etiqueta de un producto.
Realizar dosificaciones y mezclas.
Comprobar y preparar la maquinaria y el equipo.
Utilización del equipo de protección personal.
Realizar un tratamiento.
Actuaciones después de un tratamiento.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

10. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado.

Cód. PC32013L0019

Aspectos Generales

Dirigido a: Responsables de equipos de tratamiento y agricultores que realicen tratamientos en su explotación contratando personal auxiliar, que estén en posesión del carné de nivel Básico.

Duración: 55 horas.

Fecha: Del 4 al 18 de noviembre

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de tratamientos fitosanitarios nivel cualificado.

Profesor

responsable: D. Julián Herencia Burgos.

Observaciones: Máximo 30 alumnos. Exclusivo para poseedores del Carné de nivel Básico.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas de los cultivos: daños que producen.
Métodos de control de las plagas.
Medios de protección fitosanitaria. Lucha integrada y biológica.
Productos fitosanitarios. Sustancias activas y preparados.
Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.
Equipos de aplicación. Funcionamiento de los diferentes tipos.
Limpieza, regulación y calibración de los equipos.
Mantenimiento y revisiones de los equipos.
Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud.
Residuos de productos fitosanitarios. Riesgos para el consumidor.
Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.
Tratamientos fitosanitarios. Preparación, mezcla y aplicación.
Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios.
Nivel de exposición del operario.
Medidas preventivas y de protección del operario.
Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.
Riesgos para el medio ambiente. Medidas de mitigación.
Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión.
Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
Transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios.
Seguridad Social agraria.
Buena práctica fitosanitaria.
Interpretación del etiquetado y de las fichas de datos de seguridad.
Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.
Prácticas de aplicación.
Ejercicios de desarrollo de casos prácticos.

Prácticas

Revisión, mantenimiento y regulación de maquinaria y equipos apropiados.
Utilización de EPIs.
Dosificaciones. Regulación de boquillas.
Realización del tratamiento. Acciones post-tratamiento.
Interpretar la etiqueta de un producto.
Realizar dosificaciones y mezclas.
Comprobar y preparar la maquinaria del equipo.
Utilización de equipo de protección personal.
Realizar un tratamiento.
Actuaciones después del tratamiento.
Realizar dosificaciones y mezclas.
Comprobar y preparar la maquinaria y el equipo.
Utilización del equipo de protección personal.
Realizar un tratamiento.
Actuaciones después de un tratamiento.

Área: TÉCNICA

1. Prácticas correctas de higiene en ganado lechero

Cód. HGL2013L0043

Aspectos Generales

Dirigido a: Ganaderos y trabajadores de explotaciones de ganado vacuno y caprino lechero.

Duración: 20 horas.

Fecha: 28, 29 y 30 de enero y 4, 5 y 6 de febrero

Horario: De 18:30 a 22:00 horas

Evaluación y

Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor

responsable: D. José María Ros Piqueras

Observaciones: Máximo 20 alumnos. (M111)

Resumen del Programa de Contenidos

Manejo general de la explotación ganadera.
Medidas sanitarias y de bienestar animal.
Calidad de la leche.
Medidas de control de la contaminación.
Registros y trazabilidad.
Normativa.

Prácticas

Verificación del correcto funcionamiento del equipo de lechero.
Rutina o pauta de ordeño aplicando principios higiénicos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

2. Bienestar animal en transporte (1ª edición)

Cód. BA32013L0044

Aspectos Generales

Dirigido a: Ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector ganadero.

Duración: 25 horas.

Fecha: 4, 5, 11, 12 y 18 de marzo

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. José María Ros Piqueras

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Necesidades de los animales.
Comportamiento de los animales en el transporte.
Consecuencias del transporte.
Características de los medios de transporte.
Relación transporte-transmisión de enfermedades.
Normativa.

Prácticas

Desinfección y acompañamiento de los vehículos.
Características vehículos-equipamientos.
Manejo de los animales.
Documentación durante el viaje.

Área: TÉCNICA

3. Condicionalidad

Cód. CDC2013L0045

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos y resto de profesionales del sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 10 y 11 de abril

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Domingo Díaz González

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Buenas condiciones agrarias y medioambientales.
Requisitos legales de gestión en:
- Medio Ambiente.
- Salud Pública.
- Sanidad Animal.
- Bienestar Animal.
- Identificación y Registro.

Prácticas

Realización de supuestos prácticos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

4. Bienestar animal en Porcino

Cód. BA22013L0046

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores y ganaderos sector porcino.

Duración: 25 horas.

Fecha: 8, 9, 15, 16 y 22 de abril

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. José María Ros Piqueras

Observaciones: Máximo 30 alumnos. Incluido en Programa de Incorporación a la Empresa Agraria.

Resumen del Programa de Contenidos

Comportamiento animal porcino.
Necesidades de los animales.
Fisiología del comportamiento.
El estrés en el ganado.
La normativa del bienestar animal.

Prácticas

Visita explotación porcina.
Bioseguridad: Elemento y cometido.
Métodos de trabajo.
Corte de rabos y descolmillado.
Dimensionado y superficies por animal.

Área: TÉCNICA

5. Plagas y enfermedades en uva de mesa

Cód. FC13024LT001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos, empresarios y trabajadores del sector.

Duración: 10 horas.

Fecha: 15 y 17 de abril

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Antonio J. Hernández Copé

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción al cultivo de la uva de mesa de la Región de Murcia.
Plagas en uva de mesa.
Enfermedades en uva de mesa.
Métodos biotecnológicos para el control de plagas.
La agricultura limpia en la uva de mesa de la Región de Murcia.

Prácticas

Visita a finca colaboradora.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

6. Jornada Técnica: Especialización en Gestión Integrada de plagas en uva de mesa

Cód. FC13025LT0011

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos, empresarios y trabajadores del sector.

Duración: 5 horas.

Fecha: 16 de mayo

Horario: De 9:00 a 14:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Antonio J. Hernández Copé

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Principios básicos de la gestión integrada de plagas en uva de mesa.
Métodos de manejo de plagas.
Productos fitosanitarios, generalidades, legislación, residuos, buen uso, resistencias, técnicas de aplicación y maquinaria, aditivos, caldos, (...).
Fauna auxiliar, generalidades, manejo, (...).
Control tecnológico de plagas, generalidades, captura masiva, confusión, ...
Normas y criterios de producción de calidad y su implicación en la agricultura actual.

Prácticas

Referida al contenido teórico del programa.

Área: TÉCNICA

7. Jornada Técnica sobre transporte y almacenamiento de fitosanitarios y fertilizantes.

Cód. FC13026LT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agrario

Duración: 5 horas.

Fecha: 15 de abril

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Julián Herencia Burgos

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Principios generales del ADR.

Principios generales del APQ.

Exenciones ADR y APQ.

Caso concreto para la pequeña y mediana empresa agrícola.

Prácticas

Realización de casos prácticos sobre la legislación vigente.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

8. Agricultura ecológica. Básico

Cód. AEB2013L0047

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos y profesionales del sector agroalimentario

Duración: 10 horas.

Fecha: 24 y 25 de junio

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Mariano Vera Mula

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Normativa aplicable relacionada con la agricultura ecológica.

El consejo de agricultura ecológica.

Proceso de reconversión a la agricultura ecológica.

Productos autorizados en agricultura ecológica.

Manejo de las propiedades biológicas del suelo.

Fertilización: gestión de la materia orgánica y abonos verdes.

Rotaciones, alternativas y asociaciones de cultivos.
Manejo de la flora espontánea.

Cubiertas vegetales y propiedades de las plantas adventicias.

Manejo de los sistemas para el control de plagas y enfermedades.

Prácticas

Aplicación de insectos útiles en agricultura ecológica.

Área: TÉCNICA

9. Jornada Técnica sobre transporte y almacenamiento de fitosanitarios y fertilizantes. (2ª edición)

Cód. FC13027LT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agrario

Duración: 5 horas.

Fecha: 2 de octubre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Julián Herencia Burgos

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Principios generales del ADR.

Principios generales del APQ.

Exenciones ADR y APQ.

Caso concreto para la pequeña y mediana empresa agrícola.

Prácticas

Realización de casos prácticos sobre la legislación vigente.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

10. Selección en caprino: Inseminación artificial

Cód. FC13028LT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agrario

Duración: 15 horas.

Fecha: 21, 22 y 23 de octubre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Antonio Fernández Guerrero

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Esquemas de selección en ganado caprino.

Importancia de la selección artificial.

Sincronización de celos en el ganado caprino.

Preparación de dosis seminales: semen fresco y congelado.

Prácticas

Extracción de semen del macho cabrío.

Preparación de las dosis seminales.

Valoración del semen de caprino.

Inseminación artificial de las cabras.

Área: TÉCNICA

11. Valoración morfológica en ganado caprino lechero.

Cód. FC13029LT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos, empresarios y trabajadores del sector ganadero

Duración: 10 horas.

Fecha: 14, 15 y 16 de octubre

Horario: De 16:00 a 19:20 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Antonio Fernández Guerrero

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Razones para la valoración morfológica de las cabras lecheras.

Características importantes de la cabra lechera.
Valoración morfológica.

Características estructurales y funcionales.

Ficha de valoración morfológica.

Adaptación del sistema de calificación

Prácticas

Extracción de semen del macho cabrío.

Preparación de las dosis seminales.

Valoración del semen de caprino.

Inseminación artificial de las cabras.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

12. Jornada Técnica sobre agricultura ecológica en hortalizas

Cód. AEH2013L0048

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, técnicos y profesionales agrícolas.

Duración: 5 horas.

Fecha: 20 de marzo

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Mariano Vera Mula

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción al cultivo ecológico en hortalizas

Técnicas de cultivo.

Manejo del suelo y fertirrigación.

Control de plagas y enfermedades.

Prácticas

Visita a explotación de hortalizas.

Área: TÉCNICA

13. Gestión Integrada de plagas.(Nivel básico)

Cód. CGP2013L0049

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos, empresarios y trabajadores del sector.

Duración: 10 horas.

Fecha: 6 y 7 de mayo

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Antonio J. Hernández Copé

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Principios básicos de la gestión integrada de plagas.
Métodos de manejo de plagas.

Productos fitosanitarios, generalidades, legislación, residuos, buen uso, resistencias, técnicas de aplicación y maquinaria, aditivos, caldos, ...

Fauna auxiliar, generalidades, manejo, ...

Control tecnológico de plagas, generalidades, captura masiva, confusión, ...

Normas y criterios de producción da calidad y su implicación en la agricultura actual.

Prácticas

Referida al contenido teórico del programa.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

14. Bienestar animal en transporte.(2ª edición)

Cód. BA32013L0050

Aspectos Generales

Dirigido a: Ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector ganadero.

Duración: 25 horas.

Fecha: 28, 29 de octubre; 4, 5 y 11 de noviembre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D José María Ros Piqueras

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Necesidades de los animales.

Comportamiento de los animales en el transporte.

Consecuencias del transporte.

Características de los medios del transporte.

Relación transporte transmisión de enfermedades.

Normativa.

Prácticas

Desinfección y acompañamiento de los vehículos.

Área: TÉCNICA

15. Métodos biotecnológicos en la lucha contra plagas y enfermedades de las plantas cultivadas

Cód. FC13030LT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos, resto de profesionales del sector agrícola e interesados en general.

Duración: 10 horas.

Fecha: 4 y 5 de noviembre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Antonio J. Hernández Copé

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción sobre manejo de fitosanitarios.

Métodos biológicos: depredadores, parasitoides e insecticidas biológicos.

Métodos tecnológicos: métodos indicadores de nivel de riesgos.

Métodos de control: Captura masiva, confusión sexual y falsas pistas.

Prácticas

Desarrollo de ejemplos prácticos según teoría.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

16. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en explotaciones agrícolas. (MODALIDAD A D) Cód. APC72013L0051

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos, empresarios del sector agrario y estudiantes que tengan acceso a Internet y dispongan de correo electrónico.

Duración: 25 horas.

Fecha: Del 1 al 25 de marzo

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Emilio Gaspar Tomás

Observaciones: Máx. 20 alumnos. (M 111)

Resumen del Programa de Contenidos

Presentación del curso.

Introducción y marco legal.

Conceptos y definiciones APPCC.

Metodología de desarrollo e implantación. Riesgos en explotaciones.

Documentación y registros.

Trabajo fin de curso.

Prácticas

Globalgap: Ejemplo de exigencias de las cadenas de distribución.

Desarrollo de casos prácticos.

Área: TÉCNICA

17. Jornada Técnica: Especialización en gestión integrada de plagas en hortalizas Cód. FC13031LT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos, resto de profesionales del sector agrícola e interesados en general.

Duración: 5 horas.

Fecha: 17 de septiembre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Antonio J. Hernández Copé

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Generalidades sobre la fitopatología en hortalizas.

Principales plagas y enfermedades en hortalizas.

Fauna auxiliar.

Flora adventicia y otros problemas del suelo.

Control biológico de plagas.

Control tecnológico de plagas.

Medidas culturales.

Actuaciones preventivas contra plagas y enfermedades.

Mecanismos de seguimiento y evaluación de los problemas fitopatológicos del cultivo.

Criterios de intervención contra plagas y enfermedades.

Prácticas

Visita técnica a una explotación

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

18. Jornada Técnica sobre Poda en Parral.

Cód. FC13032LT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos, empresarios y trabajadores del sector.

Duración: 5 horas.

Fecha: 11 de diciembre

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Antonio J. Hernández Copé

Observaciones: Máx. 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Fundamentos de la conducción de la vid: Definición y objetivos.

Principales sistemas de conducción.

Fundamentos de la poda.

Sistemas de poda.

Épocas de poda, etc....

Prácticas

Práctica vinculada al contenido del programa.

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

1. Jornada técnica sobre "Mantenimiento de instalaciones del Plan de Modernización de Regadíos"

Cód. FC13033LU0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Personal de campo de Comunidades de Regantes

Duración: 5 horas.

Fecha: 8 de abril

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Julián Herencia Burgos

Ponente: Técnico de Hermisan

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

1) Elementos Básicos de la red de riego de una Comunidad de Regantes.

2) Mantenimiento básico de los elementos de la red de riego.

3) Identificación y posibles soluciones de los problemas de la red de riego.

4) Recomendaciones a seguir.

Prácticas

Visita a red de distribución.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

2. Averías en riego por goteo. Soluciones prácticas.

Cód. FC13034LU0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores y técnicos del sector agrario.
Duración: 12 horas.
Fecha: 6, 8, 13 y 15 de mayo
Horario: De 17:00 a 20:00 horas
Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia
Profesor
responsable: D. Mariano Vera Mula
Observaciones: Máx. 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Identificación de averías en cuadro de control de un cabezal de riego por goteo.
Conducciones de agua en PVC.
Conducciones de agua en PE.
Funcionamiento y cálculo de caudal en goteros y microaspersores.
Puesta a punto en: Bomba de riego, bomba de abonado, filtros, ventosas, manómetros y válvulas de pie.
Corrección de humedades en paredes de los cabezales de riego.
Nociones básicas de soldadura eléctrica.

Prácticas

Manejo del polímero.

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

3. Manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado.

Cód. FC13035LU0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores y personal a cargo de cabezales de riego.
Duración: 15 horas.
Fecha: 13, 14, 15, 20 y 21 de mayo
Horario: De 17:00 a 20:00 horas
Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia
Profesor
responsable: D. Virgilio Plana Arnaldoss
Observaciones: Máximo 15 alumnos. Nivel básico

Resumen del Programa de Contenidos

Criterios para el diseño de instalaciones. Descripción de una instalación de riego localizado.
Introducción a los nuevos equipos.
Control de la fertirrigación.
Programadores.
Sistemas de control para el riego a la demanda.
Cabezales de riego: problemática.
Fertilizantes empleados en riego localizado.
Obstrucciones: prevención y tratamiento.
Programa de limpieza y mantenimiento de una instalación de riego localizada.
Mantenimiento, calibración y sustitución de sondas pH y C.E.

Prácticas

Se realizarán un total de 4 horas prácticas sobre los distintos contenidos del programa.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

4. Jornada Técnica sobre cubiertas de embalses de riego para reducir la evaporación.

Cód. FC13036LU0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos y resto de profesionales del sector agrícola

Duración: 5 horas.

Fecha: 19 de septiembre

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Virgilio Plana Arnaldos

Observaciones: Máx. 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Cuantificación de las pérdidas de agua por evaporación.

Tipos de mallas de sombreo para evitar la evaporación.

Sistemas de fijación de las mallas, tipos de tramas.
Anclajes perimetrales y apoyos centrales.

Costes totales de instalación y evaluación de beneficios.

Ayudas Administración.

Prácticas

Visita a finca experimental de CIFE A de Lorca



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO



Centro Integrado de Formación
y Experiencias Agrarias de

MOLINA DE SEGURA

Dirección: *Gutiérrez Mellado, 17*
Teléfono: *968 38 90 36*
Fax: *968 64 34 33*



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: AGROAMBIENTAL

1. Obligaciones medioambientales en explotaciones agrarias

Cód. FC13037MA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesional relacionado con el sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 20 y 21 de febrero

Horario: De 16:00 a 21:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Ginés Zárate Salar

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción.

Problemática medioambiental del sector agroalimentario.

Herramientas para la gestión medioambiental.

Obligaciones medioambientales básicas desde el punto de vista legal.

El futuro medioambiental del sector agroalimentario.

Prácticas

Desarrollo de ejemplos prácticos según teoría.

Área: AGROAMBIENTAL

2. Jornada Técnica: Zonas vulnerables y planes de actuación por nitratos

Cód. FC13038MA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos y profesionales del sector.

Duración: 5 horas.

Fecha: 3 de diciembre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Virgilio Plana Arnaldos

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Efecto de los nitratos en la salud humana.

La Directiva Europea de los nitratos y su trasposición al Ordenamiento Jurídico Español.

Balance de entrada y salida de nitrógeno en el suelo. La designación de zonas vulnerables por nitratos.

Código de Buenas Prácticas Agrarias.

Programa de actuación en zonas vulnerables por nitratos.

Control del cumplimiento de los programas de actuación.

Informes de situación cuatrienal.

Prácticas

Desarrollo de ejemplos prácticos según teoría.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

1. Elaboraciones básicas de panadería, masas estiradas

Cód. FC13039MD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Desempeñados del sector alimentación
Duración: 15 horas.
Fecha: 12,13 y 14 de febrero
Horario: De 16:00 a 21:00 horas.
Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor
responsable: D. Mario Sergio Cano Lechuga
Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Fundamentos del obrador y materias primas.

Técnicas de elaboración de hojaldre y bollería hojaldrada.

Prácticas

Elaboración de piezas de hojaldre: milhojas, palmeras, volovanes.

Elaboración de bollería hojaldrada: croissant, napolitanas, caracolas.

Área: DESARROLLO RURAL

2. Carnicería y charcutería (1ª Edición)

Cód. FC13040MD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales de la restauración, alimentación y hostelería. Mujeres empresarias del medio rural.
Duración: 20 horas.
Fecha: 26 al 28 de febrero
Horario: De 16:00 a 21:00 horas
Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor
responsable: D. Joaquín Ríos Guillén
Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Tipos de carnes rojas y blancas.

Las grasas.

Los embutidos.

Técnica de despiece y composición de la carne.

Prácticas

Elaboración de productos de charcutería.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

3. Nuevos preparados cárnicos

Cód. FC13041MD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales de la restauración, alimentación y hostelería. Mujeres empresarias del medio rural.

Duración: 10 horas.

Fecha: 5 y 6 de marzo

Horario: De 16:00 a 21:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Joaquín Ríos Guillén

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Presentación de nuevos productos cárnicos.
Nuevas especies y preparados cárnicos.

Prácticas

Elaboración de productos cárnicos.

Área: DESARROLLO RURAL

4. Elaboraciones básicas de panadería y pastelería

Cód. FC13042MD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Desempleados del sector alimentación

Duración: 15 horas.

Fecha: 16, 17 y 18 de abril

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Mario Sergio Cano Lechuga

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Fundamentos de la elaboración de masas fermentadas y escaldadas.
Técnicas de elaboración de pan, pasta choux, cupcakes.

Prácticas

Elaboración de distintos tipos de panes.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

5. Criterios de calidad y corte de jamón serrano

Cód. FC13043MD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales de la restauración, alimentación y hostelería. Mujeres empresarias del medio rural.

Duración: 15 horas.

Fecha: 7, 8 y 9 de mayo

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Joaquín Ríos Guillén

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Razas de cerdo.

Alimentación del ganado.

Proceso de curación.

Técnicos a la carta.

Emplatado.

Prevención de riesgos laborales.

Prácticas

Prácticas de corte.

Área: DESARROLLO RURAL

6. Precocinados cárnicos (1ª Edición)

Cód. FC13044MD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales de la restauración, alimentación y hostelería. Mujeres empresarias del medio rural.

Duración: 15 horas.

Fecha: 14, 15 y 16 de mayo

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Joaquín Ríos Guillén

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

El futuro de la alimentación.

Técnicas de elaboración.

Presentación de productos.

El futuro de la alimentación.

Prácticas

Elaboración de precocinados cárnicos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

7. Carnicería y charcutería (2ª Edición)

Cód. FC13045MD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales del sector.
Duración: 20 horas.
Fecha: 18, 19, 20 y 21 de noviembre
Horario: De 16:00 a 21:00 horas
Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor
responsable: D. Joaquín Ríos Guillén
Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Tipos de carnes rojas y blancas.
Las grasas.
Los embutidos.
Técnica de despiece y composición de la carne.

Prácticas

Elaboración de productos de charcutería de corte.

Área: DESARROLLO RURAL

8. Iniciación al análisis sensorial de alimentos

Cód. ASA2013M0058

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales de la restauración, alimentación y hostelería. Mujeres empresarias del medio rural.
Duración: 20 horas.
Fecha: 25, 26, 27 y 28 de noviembre
Horario: De 16:00 a 21:00 horas
Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor
responsable: D. Pedro Angosto Cano
Observaciones: Máximo 13 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Propiedades sensoriales de los alimentos.
Introducción al análisis sensorial.
Definición.
Objetivos.
Jueces. Tipos. Selección.
Condiciones de realización de las pruebas.
Tipos de prueba sensorial.

Prácticas

Organización de pruebas sensoriales correspondientes a los tipos de prueba sensorial estudiados.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

9. Iniciación a la cata de aceite de oliva virgen

Cód. FC13046MD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales y estudiantes relacionados con la industria alimentaria.

Duración: 20 horas.

Fecha: 9, 11, 12 y 16 de diciembre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Pedro Angosto Cano

Observaciones: Máximo 13 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen.

Clasificación de los aceites de oliva.

Introducción al análisis sensorial.

Atributos positivos y negativos en el aceite de oliva virgen.

Metodología de la cata.

Normativa y legislación.

Variedades de aceitunas españolas.

Prácticas

Cata.

Área: DESARROLLO RURAL

10. Precocinados cárnicos (2ª Edición)

Cód. FC13047MD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales de la restauración, alimentación y hostelería. Mujeres empresarias del medio rural.

Duración: 15 horas.

Fecha: 10, 11 y 12 de diciembre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Joaquín Ríos Guillén

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

El futuro de la alimentación.

Técnicas de elaboración.

Presentación de productos.

Prácticas

Elaboración de precocinados cárnicos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

11. Nuevos preparados cárnicos

Cód. FC13048MD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales de la restauración, alimentación y hostelería. Mujeres empresarias del medio rural.

Duración: 10 horas.

Fecha: 5 y 6 de marzo

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Joaquín Ríos Guillén

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Presentación de nuevos productos cárnicos.

Nuevas especies y preparados cárnicos.

Prácticas

Elaboración de productos cárnicos.

Área: FORMACIÓN DE FORMADORES

1. Formación didáctica

Cód. Fd12013M0053

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos que no dispongan del CAP/Master Universitario o formación equivalente.

Duración: 30 horas.

Fecha: 18, 20, 22, 25, 27 de febrero y 1 de marzo

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Evaluación orientadora. Acreditación en base de datos del Servicio de Formación y Tránsito Tecnológica. Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Gines Zárate Salar

Observaciones: Máximo 25 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Itinerarios formativos agroalimentarios.

Cursos supervisados. Programación, contenidos y metodología.

Bases psicopedagógicas del aprendizaje adulto. La comunicación y motivación.

Técnicas de enseñanza.

Medios audiovisuales.

Prácticas

Trabajos individuales y de grupo.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: FORMACIÓN PARA FORMADORES

2. Jornada Técnica: Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la empresa agroalimentaria

Cód. JAPC12013M0054

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos y formadores del sector agroalimentario.

Duración: 5 horas.

Fecha: 21 de marzo

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia

Profesor responsable: D. Gines Zárate Salar

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Conceptos generales.

Principios.

Aplicación a diversos sectores.

Legislación.

Prácticas

Supuesto práctico.

Área: FORMACIÓN DE FORMADORES

3. Jornada Técnica: Condicionalidad

Cód. JCD2013M0055

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos agrarios responsables de la impartición de cursos sobre Condicionalidad

Duración: 5 horas.

Fecha: 21 de marzo

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Evaluación orientadora. Acreditación en base de datos del Servicio de Formación y Tránsito Tecnológica. Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Miguel Ángel Fernández Carrillo.

Observaciones: Máximo 25 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Presentación.
Marco legal Condicionalidad. Ayudas implicadas.
Asesoramiento Técnico a Explotaciones Agrarias.
Buenas Condiciones Agrarias y Medioambientales.
Requisitos Legales en Medio Ambiente.
Requisitos Legales en Bienestar animal.
Requisitos Legales en Salud pública y Fitosanidad.
Material didáctico y de evaluación a utilizar.
Descripción de metodología.
Identificación y registro de animales. Sanidad Animal.

Prácticas

Ejemplos prácticos relacionados con la teoría.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

1. Prevención de riesgos laborales en el puesto de trabajo. Carretilleros.

Cód. RL52013M0056

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores de la industria alimentaria.

Duración: 10 horas.

Fecha: 2 y 13 de marzo

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. José Garres García

Observaciones: Máximo 30 alumnos. Tres horas prácticas en el puesto de trabajo del alumno.

Resumen del Programa de Contenidos

Conceptos básicos.

Comprobaciones.

Riesgos específicos.

Riesgos medioambientales.

Precauciones.

Prácticas

Demostraciones prácticas.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

2. Primeros auxilios

Cód. PA12013M0057

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, técnicos y resto de trabajadores del sector agroalimentario.

Duración: 15 horas.

Fecha: 9,10 y 11 de abril

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Pedro Angosto Cano.

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción al socorrismo.

El botiquín.

Accidentes cardíacos. Reanimación cardiopulmonar.

Manejo de heridas, hemorragias, torniquete y vendajes.

Actitud ante quemados.

Truamatismos músculo-esqueléticos.

Traumatismos cráneo-encefálicos.

Actuación en accidentes.

Lesiones por corriente eléctrica.

Patologías derivadas del calor.

Lipotimia, síncope y convulsiones.

Lesiones oculares.

Picaduras de animales, intoxicaciones y alergias.

Protección personal.

Prácticas

Simulaciones prácticas.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

3. Requisitos de calidad y seguridad alimentaria: BRC,IFS,ISO 22000

Cód. FC13049MS0001

Aspectos Generales

- Dirigido a: Responsables de control de calidad, técnicos y profesionales de empresas de la cadena de suministro alimentario.
- Duración: 15 horas.
- Fecha: 18,19 y 20 de junio
- Horario: De 16:00 a 21:00 horas
- Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia
- Profesor responsable: D. José Garres García
- Observaciones: Máximo 15 alumnos; tres horas en explotación del centro.

Resumen del Programa de Contenidos

- Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
- Tipos de tractores.
- Riesgos asociados al manejo del tractor.
- Otras situaciones de riesgo.
- Circuito de prácticas.

Prácticas

- Manual de instrucciones.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

4. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico. (1ª Edición).

Cód. PB32013M0009

Aspectos Generales

- Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios.
- Duración: 30 horas.
- Fecha: Del 22 al 29 de abril
- Horario: De 09:00 a 14:00 horas
- Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné oficial de tratamientos fitosanitarios nivel básico. Validez itinerario formativo. Profesor responsable: D. José Garres García.
- Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

- Las plagas. Métodos de control. Medios fitosanitarios.
- Productos fitosanitarios: Descripción y generalidades.
- Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos. Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios.
- Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.
- Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.
- Nivel de exposición del operario: Medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios.
- Relación trabajo-salud: Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.
- Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos: Normativa específica.
- Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
- Buena práctica fitosanitaria: Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad.
- Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.
- Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

Prácticas

- Preparar un tratamiento fitosanitario.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

5. Manejo seguro de máquinas agrícolas

Cód. RL32013M0058

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos y trabajadores del sector agrario.

Duración: 13 horas.

Fecha: 7, 8 y 9 de mayo

Horario: De 09:00 a 13:20 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. José Garres García

Observaciones: Máximo 15 alumnos. Tres horas en puesto de trabajo de los alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Legislación sobre prevención de riesgos laborales.

Áreas de riesgo comunes a las máquinas agrícolas.

Riesgos asociados al manejo de maquinaria.

Tomas de fuerza y cardan.

Enganche de remolques.

Prácticas

Manual de instrucciones.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

6. Manejo seguro del tractor

Cód. RL22013M0059

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos y trabajadores del sector agrario

Duración: 14 horas.

Fecha: 21,22 y 23 de mayo

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. José Garres García

Observaciones: Máximo 15 alumnos; tres horas en explotación del centro.

Resumen del Programa de Contenidos

Legislación sobre prevención de riesgos laborales.

Tipos de tractores.

Riesgos asociados al manejo del tractor.

Otras situaciones de riesgo.

Circuito de prácticas.

Prácticas

Manual de instrucciones.

E.P.I.

Resguardos y dispositivos.

Almacenamiento. Enganches.

Zonas de riesgo. Maniobras más usuales.

Remolques. Herramientas.

Mantenimiento.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

7. Seguridad Laboral en explotaciones ganaderas

Cód. SLE2013M0060

Aspectos Generales

Dirigido a: Ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector ganadero.

Duración: 25 horas

Fecha: 22, 23, 28, 29 y 30 de mayo

Horario: De 17:00 a 22:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia

Profesor responsable: D. José María Ros Piqueras

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Legislación sobre prevención de riesgos.

Gestión de la prevención.

Organización de recursos para las actividades preventivas.

Auditorías.

Actuación de los trabajadores en prevención de riesgos laborales.

Derechos y obligaciones.

Actuaciones de la administración sociolaboral en PR de las empresas.

Riesgos asociados al sector precuario y medidas preventivas.

Prácticas

Casos prácticos de evaluación externa.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

8. Manejo y mantenimiento del tractor

Cód. MT12013M0061

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos y resto de profesionales del sector agrario.

Duración: 25 horas.

Fecha: 28,29,30 de mayo y 4 y 5 de junio

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. José Garres García

Observaciones: Máximo 15 alumnos. Tres horas en puesto de trabajo de los alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

El libro de instrucciones.

Niveles.

Circuito de alimentación.

Cambios de filtros (aceite, aire, combustible,...)

Limpieza y engrase.

Mantenimiento eléctrico.

Normas de seguridad.

Conducción en vacío.

Conducción con remolque de un eje.

Conducción con aperos.

Almacenamiento de aperos: Estabilidad y sujeción.

Enganche/desenganche de aperos y/o máquinas agrícolas.

Iniciación al manejo de aperos de labor en finca

Prácticas

Manual de instrucciones.

E.P.I.

Resguardos y dispositivos.

Almacenamiento. Enganches.

Zonas de riesgo. Maniobras más usuales.

Remolques. Herramientas.

Mantenimiento.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

9. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico. (2ª Edición).

Cód. PB32013M0010

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios.

Duración: 30 horas

Fecha: Del 13 al 20 de junio

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de tratamientos fitosanitarios nivel cualificado. Validez itinerario formativo.

Profesor responsable: D. José Garres García

Observaciones: Máximo 30 alumnos. Exclusivo para poseedores del carné Básico

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas de los cultivos: Daños que producen.

Métodos de control de las plagas.

Medios de protección fitosanitaria. Lucha integrada y lucha biológica.

Productos fitosanitarios: Sustancias activas y preparados.

Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.

Equipos de aplicación: Funcionamiento de los diferentes tipos.

Limpieza, regulación y calibración de los equipos.

Mantenimiento y revisiones de los equipos.

Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud.

Residuos de productos fitosanitarios: Riesgos para el consumidor.

Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.

Tratamientos fitosanitarios. Preparación, mezcla y aplicación.

Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios.

Nivel de exposición del operario.

Medidas preventivas y de protección del operario.

Relación trabajo-salud: Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.

Riesgos para el medio ambiente: Medidas de mitigación.

Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión.

Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.

Transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios.

Seguridad social agraria.

Buena práctica fitosanitaria.

Interpretación del etiquetado y de las fichas de datos de seguridad.

Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios.

Infracciones y sanciones.

Prácticas de aplicación.

Ejercicios de desarrollo de casos prácticos.

Prácticas

Revisión, mantenimiento y regulación de maquinaria y equipos apropiados.

Utilización de EPIS.

Dosificaciones. Regulación de boquillas.

Realización del tratamiento. Acciones post-tratamiento.

Interpretar la etiqueta de un producto.

Realizar dosificaciones y mezclas.

Comprobar y prepara la maquinaria del equipo.

Utilización de equipo de protección personal.

Realizar un tratamiento.

Actuaciones después del tratamiento.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

10. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico. (3ª Edición).

Cód. PB32013M0011

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios.

Duración: 30 horas

Fecha: Del 23 al 30 de septiembre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de tratamientos fitosanitarios nivel cualificado. Validez itinerario formativo.

Profesor responsable: D. José Garres García

Observaciones: Máximo 15 alumnos. (*) En colaboración con el SEF.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas de los cultivos: Daños que producen.

Métodos de control de las plagas.

Medios de protección fitosanitaria. Lucha integrada y lucha biológica.

Productos fitosanitarios: Sustancias activas y preparados.

Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.

Equipos de aplicación: Funcionamiento de los diferentes tipos.

Limpieza, regulación y calibración de los equipos.

Mantenimiento y revisiones de los equipos.

Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud.

Residuos de productos fitosanitarios: Riesgos para el consumidor.

Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.

Tratamientos fitosanitarios. Preparación, mezcla y aplicación.

Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios.

Nivel de exposición del operario.

Medidas preventivas y de protección del operario.

Relación trabajo-salud: Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.

Riesgos para el medio ambiente: Medidas de mitigación.

Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión.

Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.

Transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios.

Seguridad social agraria.

Buena práctica fitosanitaria.

Interpretación del etiquetado y de las fichas de datos de seguridad.

Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios.

Infracciones y sanciones.

Prácticas de aplicación.

Ejercicios de desarrollo de casos prácticos.

Prácticas

Revisión, mantenimiento y regulación de maquinaria y equipos apropiados.

Utilización de EPIS.

Dosificaciones. Regulación de boquillas.

Realización del tratamiento. Acciones post-tratamiento.

Interpretar la etiqueta de un producto.

Realizar dosificaciones y mezclas.

Comprobar y prepara la maquinaria del equipo.

Utilización de equipo de protección personal.

Realizar un tratamiento.

Actuaciones después del tratamiento.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

11. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico. (4ª Edición).

Cód. PB32013M0012

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios.

Duración: 30 horas

Fecha: Del 21 al 28 de octubre

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y

Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de tratamientos fitosanitarios nivel cualificado. Validez itinerario formativo.

Profesor

responsable: D. José Garres García

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas de los cultivos: Daños que producen.
Métodos de control de las plagas.
Medios de protección fitosanitaria. Lucha integrada y lucha biológica.
Productos fitosanitarios: Sustancias activas y preparados.
Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.
Equipos de aplicación: Funcionamiento de los diferentes tipos.
Limpieza, regulación y calibración de los equipos.
Mantenimiento y revisiones de los equipos.
Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud.
Residuos de productos fitosanitarios: Riesgos para el consumidor.
Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.
Tratamientos fitosanitarios. Preparación, mezcla y aplicación.
Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios.
Nivel de exposición del operario.
Medidas preventivas y de protección del operario.
Relación trabajo-salud: Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.
Riesgos para el medio ambiente: Medidas de mitigación.
Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión.
Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
Transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios.
Seguridad social agraria.
Buena práctica fitosanitaria.
Interpretación del etiquetado y de las fichas de datos de seguridad.
Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios.
Infracciones y sanciones.
Prácticas de aplicación.
Ejercicios de desarrollo de casos prácticos.

Prácticas

Revisión, mantenimiento y regulación de maquinaria y equipos apropiados.
Utilización de EPIS.
Dosificaciones. Regulación de boquillas.
Realización del tratamiento. Acciones post-tratamiento.
Interpretar la etiqueta de un producto.
Realizar dosificaciones y mezclas.
Comprobar y prepara la maquinaria del equipo.
Utilización de equipo de protección personal.
Realizar un tratamiento.
Actuaciones después del tratamiento.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

12. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel cualificado.

Cód. PC32013M0020

Aspectos Generales

Dirigido a: Responsable de equipos de tratamiento y agricultores que realicen tratamientos en su explotación contratando personal auxiliar, que estén en posesión del carnet Básico.

Duración: 35 horas

Fecha: Del 11 al 25 de noviembre

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y

Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de tratamientos fitosanitarios nivel cualificado. Validez itinerario formativo.

Profesor

responsable: D. José Garres García

Observaciones: Máximo 30 alumnos. Exclusivo para poseedores del carnet Básico

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas de los cultivos: Daños que producen.
Métodos de control de las plagas.
Medios de protección fitosanitaria. Lucha integrada y lucha biológica.
Productos fitosanitarios: Sustancias activas y preparados.
Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.
Equipos de aplicación: Funcionamiento de los diferentes tipos.
Limpieza, regulación y calibración de los equipos.
Mantenimiento y revisiones de los equipos.
Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud.
Residuos de productos fitosanitarios: Riesgos para el consumidor.
Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.
Tratamientos fitosanitarios. Preparación, mezcla y aplicación.
Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios.
Nivel de exposición del operario.
Medidas preventivas y de protección del operario.
Relación trabajo-salud: Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.
Riesgos para el medio ambiente: Medidas de mitigación.
Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión.
Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
Transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios.
Seguridad social agraria.
Buena práctica fitosanitaria.
Interpretación del etiquetado y de las fichas de datos de seguridad.
Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios.
Infracciones y sanciones.
Prácticas de aplicación.
Ejercicios de desarrollo de casos prácticos.

Prácticas

Revisión, mantenimiento y regulación de maquinaria y equipos apropiados.
Utilización de EPIS.
Dosificaciones. Regulación de boquillas.
Realización del tratamiento. Acciones post-tratamiento.
Interpretar la etiqueta de un producto.
Realizar dosificaciones y mezclas.
Comprobar y prepara la maquinaria del equipo.
Utilización de equipo de protección personal.
Realizar un tratamiento.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

1. Bienestar animal en transporte

Cód. BA32013M0062

Aspectos Generales

- Dirigido a: Ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector ganadero.
- Duración: 25 horas.
- Fecha: 28, 29, 30 y 31 de enero, 4 y 5 de febrero
- Horario: De 18:00 a 22:00 horas
- Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia
- Profesor responsable: D. Jose María Ros Piqueras
- Observaciones: Maximo 30 alumnos. Último día en horario de 17:00 a 22:00 h.

Resumen del Programa de Contenidos

- Necesidades de los animales
- Comportamiento de los animales en el transporte.
- Consecuencias del transporte.
- Características de los medios del transporte.
- Relación transporte transmisión de enfermedades.
- Normativa.

Prácticas

- Desinfección y acompañamiento de los vehículos.
- Características vehículos-equipamiento manejo de los animales.
- Documentación durante el viaje.
- Mantenimiento.

Área: TÉCNICA

2. Condicionalidad (1ª Edición)

Cód. CDC2013M0063

Aspectos Generales

- Dirigido a: Agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agrario.
- Duración: 10 horas.
- Fecha: 20 y 21 de marzo
- Horario: De 09:00 a 14:00 horas
- Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia
- Profesor responsable: D. Ginés Zárate Salar.
- Observaciones: Maximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

- Buenas condiciones agrarias y medioambientales.
- Requisitos legales de gestión en:
 - Medio ambiente.
 - Salud Pública.
 - Sanidad Animal.
 - Bienestar Animal.
 - Identificación y Registro.

Prácticas

- Realización de supuestos prácticos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

3. Agricultura Ecológica. Básico.

Cód. AEB2013M0064

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agroalimentario

Duración: 10 horas.

Fecha: 20 y 21 de marzo

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Ginés Zárate Salar.

Observaciones: Maximo 30 alumnos. (*) En colaboración con el SEF.

Resumen del Programa de Contenidos

Normativa aplicable relacionada con la agricultura ecológica.

El Consejo de Agricultura Ecológica.

Proceso de reconversión a la agricultura ecológica.

Productos autorizados en agricultura ecológica.

Manejo de las propiedades biológicas del suelo.

Fertilización: Gestión de la materia orgánica y abonos verdes.

Rotaciones, alternativas y asociaciones de cultivos.

Manejo de la flora espontánea.

Cubiertas vegetales y propiedades de las plantas adventicias.

Manejo de los sistemas para el control de plagas y enfermedades.

Prácticas

Aplicación de insectos útiles en agricultura ecológica.

Área: TÉCNICA

4. Gestión Integrada de plagas. Nivel Básico.

Cód. CGP2013M0065

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos y resto de profesionales del sector agrícola.

Duración: 10 horas.

Fecha: 16 y 17 de abril

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Ginés Zárate Salar.

Observaciones: Maximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Principios básicos de la gestión integrada de plagas.

Métodos de manejo de plagas.

Productos fitosanitarios, generalidades, legislación, residuos, buen uso, resistencias, técnicas de aplicación y maquinaria, aditivos, caldos,

Fauna auxiliar, generalidades, manejo, ...

Control tecnológico de plagas, generalidades, captura masiva, confusión, ...

Normas y criterios de producción da calidad y su implicación en la agricultura actual.

Prácticas

Referida al contenido teórico del programa.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

5. Subproductos de desinfección de aguas: trihalometanos y bromatos.

Cód. FC13050MT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Licenciados, diplomados y técnicos del sector agroalimentario dedicados al control de calidad y aguas en diversos departamentos.

Duración: 5 horas.

Fecha: 3 de julio

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia. Se pondrá a disposición de los alumnos documentación en una plataforma de teleformación.

Profesor responsable: D. Jorge Hernández Coronado

Observaciones: Máximo 20 alumnos. Nivel avanzado.

Resumen del Programa de Contenidos

El cloro, ozono, cloraminas y dióxido de cloro como agentes desinfectantes: ventajas e inconvenientes; generación de los mismos; legislación vigente.

Subproductos de desinfección: trihalometanos (THM), bromatos y otros; química, prevención y minimización de los mismos; legislación vigente.

Prácticas

Determinación del "break-point" de un agua.

Determinación de cloro en lejías (volumetría redox).

Determinación de policlorotriacinas en productos de desinfección (volumetría redox).

Determinación de cloro total, libre y combinado (kit fotométrico).

Determinación de anión bromato mediante HPLC-Ion Chromatography.

Área: TÉCNICA

6. Jornada Técnica: Real Decreto 140/2003: parámetros microbiológicos de interés en aguas de consumo humano

Cód. FC13051MT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Licenciados, Diplomados y técnicos del sector agroalimentario dedicados al control de calidad y aguas en diversos departamentos.

Duración: 5 horas.

Fecha: 26 de junio

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia. Se pondrá a disposición de los alumnos documentación en una plataforma de teleformación.

Profesor responsable: D. Jorge Hernández Coronado

Observaciones: Máximo 20 alumnos. Nivel avanzado.

Resumen del Programa de Contenidos

El Real Decreto 140/2003: objetivos, contenidos y alcance.

Microorganismos indicadores.

Normas UNE que rigen los parámetros de control de calidad microbiológica..

Prácticas

Determinación de Escherichia coli.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

7. Jardinera. Básico.

Cód. FC1352MT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos y profesionales de jardinería. Aficionados en general.

Duración: 30 horas.

Fecha: 21,22,23,28,29 y 30 de mayo

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Pedro Angosto Cano

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Historia de la jardinería.

Nociones de paisajismo y diseño.

Características de los principales paquetes informáticos de diseño.

Sistemas de riego. Optimización.

Uso racional de recursos en el diseño de jardines.

Prácticas

Visita técnica a diferentes jardines.

Área: TÉCNICA

8. Jornada Técnica: Transporte y almacenamiento de fitosanitarios y fertilizantes

Cód. FC13053MT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agrario.

Duración: 5 horas.

Fecha: 12 de noviembre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Virgilio Plana Arnaldos

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Principios generales del ADR.

Principios generales de APQ.

Exenciones ADR y APQ.

Caso concreto para la pequeña y mediana empresa agrícola.

Prácticas

Realización de casos prácticos sobre la legislación vigente.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

9. Análisis agrícolas: Determinaciones e interpretación agronómica

Cód. FC13054MT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos y profesionales de jardinería. Aficionados en general.

Duración: 20 horas.

Fecha: 14 al 17 de octubre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Virgilio Plana Arnaldos

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Interpretación agronómica de análisis de suelos, aguas y foliares..

Prácticas

Prácticas analíticas.

Área: TÉCNICA

10. Condicionalidad (2ª Edición)

Cód. CDC2013M0066

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 23 y 24 de octubre

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Ginés Zárate Salar

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Buenas condiciones agrarias y medioambientales.

Requisitos legales de gestión en:

- Medio ambiente.
- Salud Pública.
- Sanidad Animal.
- Bienestar Animal.
- Identificación y Registro.

Prácticas

Realización de supuestos prácticos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

11. El zumo cítrico

Cód. FC13055MT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos e interesados del sector agroalimentario

Duración: 25 horas.

Fecha: 15, 16, 22, 23 y 24 de octubre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Pedro Angosto Cano

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Legislación.

Industrialización de cítricos:

- El zumo cítrico
- Principios del proceso de elaboración
- Fases del proceso de elaboración de un zumo cítrico
- Eficiencia de extracción: Medición

Productos de Extracción:

- Zumo
- Pulpa
- Refinado del zumo: eficiencia de separación
- Aceites esenciales

Prácticas

Extracciones en base a la parte teórica.

Área: TÉCNICA

12. Jornada Técnica sobre nuevas variedades de frutales de hueso

Cód. FC13058MT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 12 y 13 de noviembre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Ginés Zárate Salar

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Presentación de nuevas variedades frutales con interés en la Región de Murcia.

Prácticas

Reconocimiento de variedades.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

13. Poda del árbol frutal. Control de la productividad

Cód. PDF2013M0067

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos y trabajadores dedicados a la poda..

Duración: 25 horas.

Fecha: 2, 3, 4, 5 y 10 de diciembre

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Pedro Angosto Cano

Observaciones: Maximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Nuevos sistemas de poda adaptados a las nuevas variedades.

La poda y su influencia en la obtención de frutos de calidad.

Medidas de seguridad a aplicar.

Prácticas

Poda en diferentes fincas de la comarca.

Área: TÉCNICA

14. Aprovechamiento de los subproductos de la industria alimentaria en Zumos Cítricos, Frutas de Hueso y Bayas

Cód. FC1356MT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos, empresarios e interesados del sector agroalimentario

Duración: 10 horas.

Fecha: 19 y 20 febrero

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: Dña. Marta Miguel Ferreras

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Impacto económico y aprovechamiento de subproductos. Sostenibilidad

- Cálculo económico
- Reducción del Impacto Ambiental

Aprovechamiento de los subproductos

Prácticas

Extracciones y obtenciones de subproductos de los

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

15. Control biotecnológico de plagas y enfermedades.

Cód. FC13057MT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos y trabajadores dedicados a la poda.

Duración: 10 horas.

Fecha: 22 y 23 de abril

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Ginés Zarate Salar

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Métodos tecnológicos: análisis de los indicadores de nivel de riesgos.

Prácticas

Métodos biológicos: uso de depredadores, parásitos e insecticidas biológicos.

Métodos de control: Utilización de confusión sexual, captura masiva y falsas pistas.

Área: TÉCNICA

16. Alimentos funcionales y nutracéuticos

Cód. FC13059MT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos, empresarios e interesados del sector agroalimentario

Duración: 10 horas.

Fecha: 24 y 25 abril

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: Dña. Marta Miguel Ferreras

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Producción industrial de ingredientes funcionales

Formulación de alimentos funcionales

Prácticas

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

17. Aprovechamiento de los subproductos de la industria alimentaria en Conservas Vegetales y Congelados: Alcachofa, brocoli, tomate y pimiento

Cód. FC13060MT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos, empresarios e interesados del sector agroalimentario

Duración: 10 horas.

Fecha: 24 y 25 septiembre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: Dña. Marta Miguel Ferreras

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Impacto económico y aprovechamiento de subproductos. Sostenibilidad

- Cálculo económico
- Reducción del Impacto Ambiental

Aprovechamiento de los subproductos

Prácticas

Extracciones y obtenciones de subproductos de las conservas vegetales aprovechables para la industria.

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

1. Manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado

Cód. FC13061MU0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos y resto de profesionales del sector agrícola.

Duración: 15 horas.

Fecha: 24,25 y 26 de septiembre

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Virgilio Plana Arnaldos.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Criterios para el diseño de instalaciones.

Introducción a los nuevos equipos.

Control de la fertirrigación.

Programadores.

Sistemas de control para el riego a la demanda.

Prácticas

Exposición técnica en aula de campo.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

2. Especialización en sistemas de riegos. Avanzado.

Cód. FC13062MU0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos, empresarios e interesados del sector agroalimentario

Duración: 100 horas.

Fecha: Otoño 2013

Horario: De 16:00 a 21:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Virgilio Plana Arnaldos

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Relaciones agua-suelo-planta.

Necesidades de agua de los cultivos.

Programación del riego.

Riego localizado de alta frecuencia.

Fertirrigación.

Riego deficitario controlado.

Código de buenas prácticas agrarias.

Otros recursos hídricos.

Prácticas

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

3. Jornada Técnica: Riego deficitario controlado

Cód. FC063MU0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos y resto de profesionales del sector agrícola.

Duración: 5 horas.

Fecha: 12 de diciembre

Horario: De 09:00 a 14:00 horas

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: D. Virgilio Plana Arnaldos.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Bases del riego deficitario.

Estado actual de las técnicas.

Nuevos avances en las técnicas del riego deficitario.

Prácticas

Visita y prácticas analíticas.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO



Centro Integrado de Formación
y Experiencias Agrarias de

TORRE PACHECO

Dirección: *Avda. Gerardo Molina, s/n*
Teléfono: *968 57 82 00*
Fax: *968 57 82 04*



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: AGROAMBIENTAL

1. Obligaciones medioambientales en explotaciones agrarias

Cód. FC13064TA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, técnicos y personal relacionado con el sector agroalimentario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 23 y 25 septiembre

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D^a Anastasia Bafalliu Vidal.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción.

Problemática medioambiental del sector agroalimentario.

Herramientas para la gestión medioambiental.

Obligaciones medioambientales básicas desde el punto de vista legal.

El futuro medioambiental del sector agroalimentario.

Prácticas

Desarrollo de ejemplos prácticos relacionados con la teoría.

Área: AGROAMBIENTAL

2. Zonas vulnerables por contaminación de nitratos

Cód. FC13065TA0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agrario.

Duración: 5 horas.

Fecha: 9 de octubre

Horario: De 9:00 14:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D^a María José García.

Observaciones: -

Resumen del Programa de Contenidos

Normativa reguladora.

Delimitación de la zona vulnerable por contaminación por nitratos del campo de cartagena.

Acciones para reducir la lixiviación de nitratos.

Prácticas

Supuesto práctico de contaminación por nitratos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

1. Introducción al procesador de texto Word

Aspectos Generales

Cód. IW22013T0068

Dirigido a: Mujeres e interesados del medio rural.

Duración: 10 horas.

Fecha: 4, 6, 11 y 13 de marzo.

Horario: De 16:30 19:00 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Antonio Grau Valdés.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Vocabulario básico.

Definición del ordenador.

Hardware y software.

El disco duro (HD y la RAM)

Periféricos, tipos y usos.

Unidades de almacenamiento de la información.

Seguridad en informática, virus informáticos.

El soporte de la información. Tipos de discos.

Conceptos multimedia y comunicaciones remotas.

Prácticas

En el aula de informática del CIFEA

Área: DESARROLLO RURAL

2. Mantenimiento de plantas de interior

Aspectos Generales

Cód. DIF2013T0069

Dirigido a: Mujeres del medio rural y profesionales de la floristería.

Duración: 12 horas.

Fecha: 10,15 y 17 de abril

Horario: De 15:30 19:30 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Hilario Buendía Ros.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Materiales y especies.

Mantenimiento y cuidado de las plantas de interior.

Breve descripción de especies y cuidados culturales.

Prácticas

Siembra.

Repicado.

Esquejes.

Cuidados.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: DESARROLLO RURAL

3. Introducción a las comunicaciones. Internet.

Cód. IT12013T0070

Aspectos Generales

Dirigido a: Mujeres e interesados del medio rural.

Duración: 15 horas.

Fecha: 6, 8, 13, 15, 20 y 22 de mayo

Horario: De 16:30 19:00 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Antonio Grau Valdés.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Servidores de acceso a internet.

Comunicaciones analógicas y digitales.

El modem.

Navegadores para la red.

Páginas web.

Buscadores de información en la red.

Redes de ordenadores: Intranet e Internet.TCP/IP.

Qué es un website.

Prácticas

En el aula de informática del CIFEA

Área: DESARROLLO RURAL

4. Retoque fotográfico.

Cód. FC13066TD0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Mujeres e interesados del medio rural.

Duración: 15 horas.

Fecha: 10, 12,17, 19, 24 y 26 junio

Horario: De 16:30 19:00 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Antonio Grau Valdés.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Conocimientos del Paint Shop Pro.

Trabajos con imágenes fotográficas.

Recortes fotograficos.

Clonación de imágenes.

Prácticas

En aula de informática del CIFEA.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

1. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico (1ª edición)

Cód. PB32013T0013

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios

Duración: 30 horas.

Fecha: 9, 14, 16, 21, 23 y 28 de enero

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de Manipulador de productos fitosanitarios, nivel básico

Profesor responsable: D. José Méndez García.

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios. Productos fitosanitarios: Descripción y generalidades. Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos. Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios. Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos. Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios. Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental. Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica. Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos. Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.

Prácticas

Utilización de E.P.I.
Preparación de caldos.
Regulación.
Aplicación.
Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios

C.I.F.E.A. Torre Pacheco



Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

2. Manejo seguro del tractor (1ª edición)

Cód. RL22013T0071

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores y trabajadores del sector.

Duración: 14 horas.

Fecha: 14, 16 y 21 de enero

Horario: De 15:30 20:10 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Ricardo Gálvez Martín.

Observaciones: Máximo 20 alumnos; tres horas en el puesto de trabajo del alumno

Resumen del Programa de Contenidos

Legislación sobre prevención de riesgos laborales.

Tipos de tractores.

Riesgos asociados al manejo de tractores.

Otras situaciones de riesgo.

Prácticas

Cinco horas con tractores del CIFE A:

Preparación.

Repostado.

Circulación.

Trabajos en pendientes.

Aparcamiento.

Almacenaje.

C.I.F.E.A. Torre Pacheco

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

3. Prevención de Riesgos Laborales en agricultura

Aspectos Generales

Cód. RA12013T0072

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios

Duración: 35 horas.

Fecha: 28,30 de enero 4, 6,11,13 y 18 febrero

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de Manipulador de productos fitosanitarios, nivel básico

Profesor responsable: D. Juan Abellán Marcos.

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

La prevención de riesgos laborales.

Legislación básica.

Riesgos generales y su prevención.

Prevención individual y colectiva.

Primeros auxilios.

Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos laborales.

Riesgos específico.

Prácticas

Evaluación de riesgos.

Extinción de incendios.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

4. Prevención de Riesgos laborales en el puesto de trabajo. Carretileros.

Aspectos Generales

Cód. RL52013T0073

Dirigido a: Trabajadores de la industria alimentaria.

Duración: 10 horas.

Fecha: 4 y 6 de febrero

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Ricardo Gálvez Martín.

Observaciones: Máximo 30 alumnos. Tres horas Prácticas en el puesto de trabajo del alumno.

Resumen del Programa de Contenidos

Conceptos básicos.

Comprobaciones.

Riesgos específicos.

Riesgos medioambientales.

Precauciones.

Prácticas

Demostraciones prácticas.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

5. Primeros Auxilios (1ª edición)

Cód. PA12013T0074

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, técnicos y trabajadores del sector agroalimentario.

Duración: 15 horas.

Fecha: 4, 6, 11 de marzo.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Juan Abellán Marcos.

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción al socorrismo.

El botiquín.

Accidentes cardiacos. Reanimación cardiopulmonar.

Manejo de heridas, hemorragias, torniquete y vendajes.

Actitud ante quemados.

Traumatismos músculo-esqueléticos.

Traumatismos cráneo-encefálicos.

Prácticas

Simulaciones prácticas.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

6. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico (2ª edición).

Cód. PB32013T0014

Aspectos Generales

Dirigido a: Trabajadores de la industria alimentaria.

Duración: 30 horas.

Fecha: 25, 27 de febrero 4, 6, 11 y 13 de marzo.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de manipulador de productos fitosanitarios, nivel básico.

Profesor responsable: D. José Méndez García

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios.

Productos fitosanitarios: Descripción y generalidades.

Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.

Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios

Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.

Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación.

Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.

Nivel de exposición del operario:medidas preventivas y de

protección en el uso de productos fitosanitarios.

Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos

laborales.

Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.

Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos.

Normativa específica.

Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.

Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad.

Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios.

Infracciones y sanciones.

Prácticas

Utilización de E.P.I.

Preparación de caldos.

Regulación.

Aplicación.

Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

7. Manejo seguro del tractor (2ª edición)

Cód. RL22013T0075

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores y trabajadores del sector.
Duración: 14 horas.
Fecha: 29 de abril 6 y 8 de mayo
Horario: De 15:30 20:10 horas.
Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor responsable: D. Ricardo Gálvez Martín.
Observaciones: Máximo 20 alumnos; tres horas en el puesto de trabajo del alumno

Resumen del Programa de Contenidos

Legislación sobre prevención de riesgos laborales.
Tipos de tractores.
Riesgos asociados al manejo de tractores.
Otras situaciones de riesgo.

Prácticas

Cinco horas con tractores del CIFEA:
Preparación.
Repostado.
Circulación.
Trabajos en pendientes.
Aparcamiento.
Almacenaje.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

8. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico (3ª edición)

Cód. PB32013T0015

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios
Duración: 30 horas.
Fecha: 21, 22, 23, 28, 29 y 30 de mayo.
Horario: De 9:00 14:00 horas.
Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de manipulador de productos fitosanitarios, nivel básico.
Profesor responsable: D. José Méndez García
Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios. Productos fitosanitarios: Descripción y generalidades. Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos. Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios. Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos. Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios. Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental. Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica. Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos. Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.

Prácticas

Utilización de E.P.I.
Preparación de caldos.
Regulación.
Aplicación.
Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

9. Primeros auxilios. (2ª edición)

Cód. PA12013T0075

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios, técnicos y trabajadores del sector agroalimentario.

Duración: 15 horas.

Fecha: 27, 29 de mayo y 3 de junio

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Juan Abellán Marcos.

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción al socorrismo.

El botiquín.

Accidentes cardiacos. Reanimación cardiopulmonar.

Manejo de heridas, hemorragias, torniquete y vendajes.

Actitud ante quemados.

Traumatismos músculo-esqueléticos.

Traumatismos cráneo-encefálicos.

Prácticas

Simulaciones prácticas.

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

10. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico (4ª edición)

Cód. PB32013T0016

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios

Duración: 30 horas.

Fecha: 14, 16, 21, 23, 28 y 30 de octubre.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y
Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de manipulador de productos fitosanitarios, nivel básico.

Profesor
responsable: D. José Méndez García

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios.

Productos fitosanitarios: Descripción y generalidades.

Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.

Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios

Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.

Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación.

Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.

Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de

protección en el uso de productos fitosanitarios.

Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos

laborales.

Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.

Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos.

Normativa específica.

Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.

Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas

de datos de seguridad.

Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios.

Infracciones y sanciones.

Prácticas

Utilización de E.P.I.

Preparación de caldos.

Regulación.

Aplicación.

Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

11. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel básico (5ª edición)

Cód. PB32013T0017

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores que realicen tratamientos en su propia explotación y personal auxiliar de equipos de tratamientos fitosanitarios

Duración: 30 horas.

Fecha: 15, 16, 17, 22, 23 y 24 de octubre.

Horario: De 9:00 14:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de manipulador de productos fitosanitarios, nivel básico.

Profesor responsable: D. José Méndez García

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas. Métodos de control. Medios de defensa fitosanitarios. Productos fitosanitarios: Descripción y generalidades. Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos. Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios. Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios. Tratamientos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos. Nivel de exposición del operario: medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios. Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental. Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos. Normativa específica. Principios de trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos. Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.

Prácticas

Utilización de E.P.I.
Preparación de caldos.
Regulación.
Aplicación.
Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

C.I.F.E.A. Torre Pacheco



Área: SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA

12. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado

Cód. PC32013T0021

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores y trabajadores del sector que estén en posesión del carné Básico

Duración: 55 horas.

Fecha: 4 noviembre- 9 diciembre.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Suficiencia. Carné Oficial de tratamientos

Profesor responsable: D. José Méndez García

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Las plagas de los cultivos: daños que producen. Métodos de control de las plagas. Medios de protección fitosanitaria. Lucha integrada y biológica. Productos fitosanitarios. Sustancias activas y preparados. Métodos de aplicación de productos fitosanitarios. Equipos de aplicación. Funcionamiento de los diferentes tipos. Limpieza, regulación y calibración de los equipos. Mantenimiento y revisiones de los equipos. Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud. Residuos de productos fitosanitarios. Riesgos para el consumidor. Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios. Tratamientos fitosanitarios. Preparación, mezcla y aplicación. Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios. Nivel de exposición del operario. Medidas preventivas y de protección del operario. Relación trabajo-salud. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental. Riesgos para el medio ambiente. Medidas de mitigación. Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión. Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos. Transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios. Seguridad Social agraria. Buena práctica fitosanitaria. Interpretación del etiquetado y de las fichas de datos de seguridad. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Infracciones y sanciones.

Prácticas

Prácticas de aplicación.
Ejercicios de desarrollo de casos prácticos.
Utilización de EPIs.
Preparación de caldos.
Regulación de máquinas.
Aplicación.

C.I.F.E.A. Torre Pacheco

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

1. Iniciación a la poda de árboles forestales.

Cód. FC13067TT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Profesionales, técnicos y trabajadores del sector forestal y paisajístico.

Duración: 10 horas.

Fecha: 11 y 13 de febrero.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Daniel Trigueros García.
Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Nociones de silvicultura: justificación de la poda.

Equipos de poda: uso, normas de seguridad y mantenimiento.

Gestión de residuos de poda: quema o triturado.

Equipos de trituración: manejo, rendimiento y mantenimiento.

Prácticas

En jardines del centro.

Poda en la pinada de la finca el barranquillo.

Área: TÉCNICA

2. Tractor: labores básicas.

Cód. FC13068TT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores y técnicos.

Duración: 20 horas.

Fecha: 18,20,25 y 27 de febrero.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. Ricardo Galvez Martín

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Conceptos básicos del tractor y normas de seguridad en el manejo.

Descripción de los distintos arados:

Cultivadores subsoladores.

Vertedera.

Rotocultivadores.

Arados de discos.

Enganche y regulación de los aperos de labranza.

Mantenimiento y limpieza.

Prácticas

Con los tractores del CIFEA:

Laboreo con cultivadores.

Laboreo con rotocultivadores.

Arado de vertedera.

Arado de disco.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

3. Jornada Técnica: Adaptación de nuevas variedades de almendro en el campo de Cartagena

Cód. FC13069TT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores y técnicos
Duración: 5 horas.
Fecha: 5 de marzo.
Horario: De 15:30 20:30 horas.
Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia
Profesor
responsable: D. José Méndez García
Observaciones: -

Resumen del Programa de Contenidos

Problemática del cultivo del almendro.
Principales deficiencias de las variedades tradicionales.
Nuevas variedades de floración tardía y autocompatibles.
Resultados preliminares: floración y cuajado.
Características de la almendra: rendimiento y calidad comercial.
Porte, vigor y facilidad de poda.

Prácticas

En la parcela de demostración del CIFEA:
Identificación de las distintas variedades de almendro:
Porte, vigor, floración...
Características de la pepita, rendimiento y calidad.

Área: TÉCNICA

4. Gestión integrada de plagas en cítricos.

Cód. FC13070TT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos y profesionales del sector agroalimentario
Duración: 16 horas.
Fecha: 5,6,13 y 16 de marzo.
Horario: De 16:00 20:00 horas, salvo 16 de marzo 9:00-13:00
Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor
responsable: D^a. M^a Carmen Gómez Hernández
Observaciones: -

Resumen del Programa de Contenidos

Importancia del cultivo de cítricos en el Campo de Cartagena.
Normativa: Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, sobre el uso sostenible de los productos fitosanitarios.
Gestión integrada de plagas en Cítricos.

Prácticas

En las parcelas del CIFEA y otras fincas en Torre

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

5. Agricultura ecológica. Básico.

Cód. AEB2013T0076

Aspectos Generales

- Dirigido a: Técnicos y profesionales del sector agroalimentario
- Duración: 10 horas.
- Fecha: 13 y 20 de marzo.
- Horario: De 15:30 20:30 horas.
- Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
- Profesor responsable: D^a. M^a Carmen Gómez Hernández
- Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Normativa aplicable relacionada con la agricultura ecológica.
El consejo de agricultura ecológica.
Proceso de reconversión a la agricultura ecológica.
Productos autorizados en agricultura ecológica.
Manejo de las propiedades biológicas del suelo.
Fertilización: gestión de la materia orgánica y abonos verdes.
Rotaciones, alternativas y asociaciones de cultivos.
Manejo de la flora espontánea.
Cubiertas vegetales y propiedades de las plantas adventicias.
Manejo de los sistemas para el control de plagas y enfermedades.

Prácticas

Aplicación de insectos útiles en agricultura ecológica.

Área: TÉCNICA

6. Poda en cítricos. Básico

Cód. PD12013T0077

Aspectos Generales

- Dirigido a: Agricultores y técnicos
- Duración: 10 horas.
- Fecha: 8 y 10 de abril.
- Horario: De 15:30 20:30 horas.
- Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia
- Profesor responsable: D. José Méndez García
- Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Morfología y fisiología.
Herramientas de poda.
Poda de formación.
Poda de mantenimiento y producción.
Riesgos laborales en el puesto de trabajo.

Prácticas

En la finca del CIFEA.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

7. Manejo de maquinaria y herramientas en jardinería

Aspectos Generales

Cód. FC13071TT0001

Dirigido a: Profesionales, técnicos e interesados

Duración: 10 horas.

Fecha: 22 y 24 de abril.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Juan Abellán Marcos.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Seguridad en el manejo de máquinas y herramientas.

Materiales de riego.

Prácticas.

Prácticas

Realización de prácticas en zona ajardinada del CIFEA.

Área: TÉCNICA

8. Injerto de almendro y frutales

Aspectos Generales

Cód. FC13072TT0001

Dirigido a: Agricultores y trabajadores del sector

Duración: 10 horas.

Fecha: 22 y 24 de abril.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. José Méndez García.

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Patrones y variedades más importantes y su compatibilidad.

Herramientas para injertar.

Tipos de injerto y fechas de realización.

Prácticas

Prácticas de injerto en finca del CIFEA.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

9. Injerto de Cítricos. Básico

Cód. FC13073TT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores y trabajadores del sector.

Duración: 10 horas.

Fecha: 20 y 22 de mayo.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y
Cualificación: -

Profesor
responsable: D. José Méndez García

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Patrones y variedades más importantes y su compatibilidad.

Herramientas para injertar.

Tipos de injerto y fechas de realización.

Prácticas

Prácticas de injerto en finca del CIFEA.

Área: TÉCNICA

10. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en explotaciones agrícolas

Cód. APC12013T0078

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos y empresarios del sector agrícola.

Duración: 10 horas.

Fecha: 24 y 26 de junio.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: Dña. Anastasia Bafalliu Vidal

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Introducción y marco legal.

Concepto, origen y definiciones del sistema APPCC.

Principios y metodología de implantación del Plan APPCC.

Prerrequisitos.

Principales riesgos en las explotaciones.

Disposiciones generales de higiene: R(CE) 85

Prácticas

Desarrollo de casos prácticos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

11. Sistemas de gestión de calidad en explotaciones agrícolas

Cód. SGE2013T0079

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos y empresarios del sector agrícola

Duración: 15 horas.

Fecha: 3, 4 y 5 de junio.

Horario: De 16:00 20:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: -

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Presentación del curso. La nueva figura de las entidades de asesoramiento a explotaciones agrícolas.

Introducción. Protocolos existentes, beneficios de su implantación y certificación, etc.

Documentos que componen los protocolos (Glocal CAP y Natur)

Prácticas

Ejemplos prácticos en el aula.

Área: TÉCNICA

12. Condicionalidad (1ª edición)

Cód. CDC2013T0080

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agrario.

Duración: 10 horas.

Fecha: 1 y 3 de julio.

Horario: De 9:00 14:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: Dña. María José García

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Buenas condiciones agrarias y medioambientales.

Requisitos legales de gestión en:

Medio ambiente.

Salud Pública.

Sanidad Animal.

Bienestar Animal.

Identificación y Registro.

Prácticas

Realización de supuestos prácticos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

13. Gestión Integrada de plagas en cultivos hortícolas de verano

Aspectos Generales

Cód. FC13074TT0001

Dirigido a: Técnicos, empresarios y trabajadores del sector.

Duración: 12 horas.

Fecha: 8, 9, 10 de julio.

Horario: De 16:00 20:00 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor responsable: -

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Principios básicos de la gestión integrada de plagas.

Métodos de manejo de plagas.

Productos fitosanitarios, generalidades, legislación, residuos, buen uso, resistencias, técnicas de aplicación y maquinaria, aditivos, caldos,

Fauna auxiliar.

Prácticas

Referida al contenido teórico del programa.

Área: TÉCNICA

14. Instalación y mantenimiento de superficies verdes de ocio y deportivas.

Aspectos Generales

Cód. FC13075TT0001

Dirigido a: Profesionales, técnicos e interesados

Duración: 25 horas.

Fecha: 18, 23, 25, 30 septiembre y 2 octubre

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor responsable: D. José Méndez García

Observaciones: Máximo 30 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Nociones de agronomía.

Especies cespitosas y su adaptación al uso y al entorno.

Labores culturales.

Mantenimiento.

Protección fitosanitaria.

Jardín ecológico.

Prácticas

En el CIFEA y zonas verdes.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

15. Jornada Técnica sobre transporte y almacenamiento de fitosanitarios y fertilizantes

Cód. FC13076TT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Empresarios y profesionales agrícolas.

Duración: 5 horas.

Fecha: 9 de octubre.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. José Méndez García

Observaciones: Máximo 15 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Principios generales del ADR.

Principios generales de APQ.

Exenciones ADR y APQ.

Caso concreto para la pequeña y mediana empresa agrícola.

Prácticas

Realización de casos prácticos sobre la legislación vigente.

Área: TÉCNICA

16. Gestión Integrada de plagas en cultivos hortícolas de invierno

Cód. FC13077TT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos, empresarios y trabajadores del sector.

Duración: 12 horas.

Fecha: 14, 15 y 16 de octubre.

Horario: De 16:00 20:00 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: -

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Principios básicos de la gestión integrada de plagas.

Métodos de manejo de plagas.

Productos fitosanitarios, generalidades, legislación, residuos, buen uso, resistencias, técnicas de aplicación y maquinaria, aditivos, caldos,

Fauna auxiliar.

Prácticas

Referida al contenido teórico del programa.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: TÉCNICA

17. Jornada Técnica: calidad de distintas variedades de granado.

Cód. FC13078TT0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores y técnicos.
Duración: 5 horas.
Fecha: 22 de octubre.
Horario: De 15:30 20:30 horas.
Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia
Profesor
responsable: D. José Méndez García
Observaciones: -

Resumen del Programa de Contenidos

Principales variedades cultivadas de granado.

Resultados preliminares de su adaptación en Torre Pacheco.

Características organolépticas .

Prácticas

En la parcela de demostración del CIFEA:

Identificación de las distintas variedades de granado:
Porte, vigor, producción...

Características organolépticas de las granadas.

Área: TÉCNICA

18. Condicionalidad (2ª edición)

Cód. CDC2013T0080

Aspectos Generales

Dirigido a: Agricultores, ganaderos, técnicos y resto de profesionales del sector agrario.
Duración: 10 horas.
Fecha: 25 y 27 de noviembre.
Horario: De 15:30 20:30 horas.
Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.
Profesor
responsable: -
Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Buenas condiciones agrarias y medioambientales.

Requisitos legales de gestión en:

Medio ambiente.

Salud Pública.

Sanidad Animal.

Bienestar Animal.

Identificación y Registro.

Prácticas

Realización de supuestos prácticos.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

1. Iniciación al riego.

Aspectos Generales

Cód. IRI2013T0081

Dirigido a: Agricultores y trabajadores del sector.

Duración: 25 horas.

Fecha: 6, 8, 13, 15 y 16 de mayo

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Juan Abellán Marcos

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

El agua en el suelo y en la planta.

Calidad del agua para riego.

Métodos de riego.

El riego localizado de alta frecuencia.

Obstrucciones en riego localizado.

Fertirrigación.

Prácticas

Prácticas en la finca experimental del CIFEA.

Visitas a explotaciones.

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

2. Manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado

Aspectos Generales

Cód. FC13079TU0001

Dirigido a: Agricultores y trabajadores del sector con el curso realizado de iniciación al riego.

Duración: 15 horas.

Fecha: 10, 12 y 17 de junio.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia.

Profesor
responsable: D. Juan Abellán Marcos.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Criterios para el diseño de instalaciones.

Descripción de una instalación de riego localizado

Introducción a los nuevos equipos

Control de la fertirrigación

Programadores.

Sistemas de control para el riego a la demanda.

Cabezales de riego: problemática.

Fertilizantes empleados en riego localizado.

Obstrucciones: prevención y tratamiento.

Programa de limpieza y mantenimiento de una instalación de riego localizada.

Mantenimiento, calibración y sustitución de sondas pH y C.E.

Prácticas

Se realizarán un total de 4 horas prácticas sobre los distintos contenidos del programa



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Área: USO EFICIENTE DEL AGUA

3. Manejo de cabezales de riego para cultivo hidropónico.

Cód. FC13080TU0001

Aspectos Generales

Dirigido a: Técnicos y agricultores.

Duración: 10 horas.

Fecha: 18 y 20 de noviembre.

Horario: De 15:30 20:30 horas.

Evaluación y
Cualificación: Certificado de asistencia/suficiencia

Profesor
responsable: D. Plácido Varó Vicedo.

Observaciones: Máximo 20 alumnos.

Resumen del Programa de Contenidos

Control de la fertirrigación.

Climatización.

Tanques de abonado.

Manejo.

Prácticas

En invernaderos del CIFEА.





Consejería de Agricultura y Agua



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales