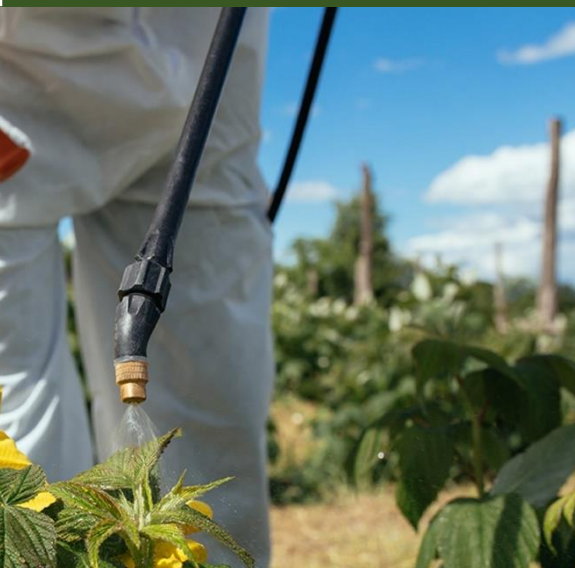


PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA EL SECTOR AGRARIO



Este programa formativo está dirigido a **trabajadores del sector agrario de las islas canarias**. Incluye **3 acciones formativas**, totalmente **GRATUITAS** impartidas en modalidad **teleformación** (100% online, sin horarios).

Puedes realizar los cursos individualmente o como itinerario formativo de forma totalmente gratuita.

Puede solicitar su inscripción por email o por teléfono:

gestion4@formacioncip.com - 928 36 92 11

USUARIO PROFESIONAL DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS. NIVEL BÁSICO

- **OCTUBRE:** Del 17/10/2022 al 25/10/2022
- **NOVIEMBRE:** Del 15/11/2022 al 23/11/2022

AGRICULTURA ECOLÓGICA

- **OCTUBRE:** Del 26/10/2022 al 07/11/2022
- **NOVIEMBRE:** Del 10/11/2022 al 21/11/2022
- **NOVIEMBRE:** Del 24/11/2022 al 05/12/2022

ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- **OCTUBRE:** Del 27/10/2022 al 08/11/2022
- **NOVIEMBRE:** Del 22/11/2022 al 01/12/2022

ITINERARIO FORMATIVO:

1º EDICIÓN:

1. **17/10/2022 al 25/10/2022: USUARIO PROFESIONAL DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS. NIVEL BÁSICO**
2. **26/10/2022 al 07/11/2022: AGRICULTURA ECOLÓGICA**
3. **22/11/2022 al 01/12/2022: ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

2º EDICIÓN:

1. **27/10/2022 al 08/11/2022: ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**
2. **15/11/2022 al 23/11/2022: USUARIO PROFESIONAL DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS. NIVEL BÁSICO**
3. **24/11/2022 al 05/12/2022: AGRICULTURA ECOLÓGICA**

USUARIO PROFESIONAL DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS. NIVEL BÁSICO

OBJETIVO GENERAL:

Realizar correcta y eficazmente los tratamientos plaguicidas, siendo conscientes de los riesgos que un mal uso de los mismos puede provocar para su propia salud y la de los consumidores, así como para el buen estado de las plantas cultivadas.

DURACIÓN: 25 HORAS

MORALIDAD: Teleformación (100%online, sin horarios)

PRECIO: **GRATUITO** (100% subvencionada por el SCE, NO reduce el crédito bonificable de las empresas.

CONTENIDOS FORMATIVOS:


- 1. PLAGAS DE LOS CULTIVOS: CLASIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN**
- 2. PRODUCTOS FITOSANITARIOS: CLASIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN.**
 - 2.1. Importancia y contenido de las etiquetas y de las fichas de datos de seguridad.
 - 2.2. Clasificación y etiquetado.
 - 2.3. Pictogramas, palabras de advertencia, frases de riesgo o indicaciones de peligro, consejos de prudencia, síntomas de intoxicación y recomendaciones para el usuario.
- 3. RIESGOS DERIVADOS DE LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS PARA EL MEDIO AMBIENTE.**
 - 3.1. Medidas para reducir dichos riesgos, incluyendo medidas de emergencia en caso de contaminaciones accidentales.
 - 3.2. Buenas prácticas ambientales en relación a la preservación de los recursos naturales, biodiversidad, flora y fauna.
 - 3.3. Protección y medidas especiales establecidas en la Directiva Marco del Agua (Directiva 2000/60/CE).
 - 3.4. Eliminación de envases vacíos.
- 4. PELIGROSIDAD DE LOS PRODUCTOS FITOSANITARIOS PARA LA SALUD DE LAS PERSONAS.**
 - 4.1. Riesgos para el consumidor por residuos de productos fitosanitarios.
 - 4.2. Manera de evitarlos y medidas de emergencia en caso de contaminaciones accidentales. Concepto de seguridad alimentaria. Riesgos para la población en general.

PREINSCRIPCIÓN E INFORMACIÓN:

Puede solicitar su inscripción por email o por teléfono:

gestion4@formacioncip.com

928 36 92 11

- 
- A close-up photograph of a black spray nozzle with a brass-colored tip, spraying a fine mist of liquid onto green foliage. The background is blurred, showing more of the plant and a bright light source.
- 4.3. Riesgos para el aplicador: Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud.
 - 4.4. Prácticas de primeros auxilios.
 - 4.5. Estructuras de vigilancia sanitaria y disponibilidad de acceso para informar sobre cualquier incidente o sospecha de incidente.
 - 5. MEDIDAS PARA REDUCIR LOS RIESGOS SOBRE LA SALUD.**
 - 5.1. Niveles de exposición del operario.
 - 5.2. Posibles riesgos derivados de realizar mezclas de productos.
 - 5.3. Medidas preventivas y de protección del aplicador.
 - 5.4. Equipos de protección individual.
 - 6. PRÁCTICAS DE IDENTIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE EPIS.**
 - 6.1. Secuencia correcta durante el transporte, almacenamiento y manipulación de los productos fitosanitarios.
 - 7. MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS, INCLUYENDO LOS MÉTODOS ALTERNATIVOS.**
 - 7.1. Tratamientos fitosanitarios. Preparación, mezcla y aplicación.
 - 8. MÉTODOS DE APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS.**
 - 8.1. Factores a tener en cuenta para una aplicación eficiente y correcta.
 - 9. EQUIPOS DE APLICACIÓN: DESCRIPCIÓN Y FUNCIONAMIENTO.**
 - 10. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO E INSPECCIONES PERIÓDICAS DE LOS EQUIPOS.**
 - 11. PRACTICAS DE APLICACIÓN DE TRATAMIENTO FITOSANITARIO.**
 - 12. RELACIÓN TRABAJO-SALUD: NORMATIVA SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.**
 - 13. MÉTODOS PARA IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS FITOSANITARIOS ILEGALES Y RIESGOS ASOCIADOS A SU USO.**
 - 13.1. Infracciones, sanciones y delitos.

PREINSCRIPCIÓN E INFORMACIÓN:

Puede solicitar su inscripción por email o por teléfono:

gestion4@formacioncip.com

928 36 92 11

Esta acción formativa se enmarca en la convocatoria 2021 de Planes de Formación, dirigidos prioritariamente a Trabajadores Ocupados, cofinanciada por el Servicio Canario de Empleo (SCE)

AGRICULTURA ECOLÓGICA

OBJETIVO GENERAL:

Adquirir los fundamentos relativos a las técnicas básicas para el manejo de explotaciones agrícolas con métodos y prácticas ecológicas.

DURACIÓN: 30 HORAS

MORALIDAD: Teleformación (100%online, sin horarios)

CONTENIDOS FORMATIVOS:

- 1. INTRODUCCIÓN.**
 - 1.1. Fundamentos ecológicos de la agricultura.
 - 1.2. El papel del conocimiento tradicional.
 - 1.3. Perspectivas actuales.
- 2. FUNDAMENTOS ECOLÓGICOS DE LA AGRICULTURA.**
 - 2.1. El papel del ecosistema.
 - 2.2. Fauna auxiliar.
 - 2.3. El suelo: una despensa de nutrientes.
- 3. LABORES EN LA AGRICULTURA.**
 - 3.1. Objetivos.
 - 3.2. Buenas prácticas del manejo del suelo.
 - 3.3. Hierbas adventicias.
 - 3.3.1. Plantas indicadoras.
 - 3.3.2. Potenciación de la fauna útil.
 - 3.3.3. El manejo de las plantas adventicias
- 4. MATERIA ORGÁNICA EN EL SUELO.**
 - 4.1. El ciclo de la materia orgánica.
 - 4.2. La descomposición y el humus.
 - 4.3. Estiércoles.
 - 4.4. Compost.
 - 4.4.1. Elaboración del compost.
- 5. ABONOS VERDES.**
 - 5.1. Objetivos.
 - 5.2. Especies utilizadas.
- 6. BIOFUMIGACIÓN.**
- 7. SOLARIZACIÓN**
- 8. EL RIEGO**

PRECIO: GRATUITO (100% subvencionada por el SCE, NO reduce el crédito bonificable de las empresas.

Esta acción formativa se enmarca en la convocatoria 2021 de Planes de Formación, dirigidos prioritariamente a Trabajadores Ocupados, cofinanciada por el Servicio Canario de Empleo (SCE)

PREINSCRIPCIÓN E INFORMACIÓN:

Puede solicitar su inscripción por email o por teléfono:

gestion4@formacioncip.com

928 36 92 11

ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

OBJETIVO GENERAL:

Realizar correctamente el proceso de elaboración y conservación de productos alimentarios alcanzando niveles de calidad exigidos.

DURACIÓN: 30 HORAS

MORALIDAD: Teleformación (100%online, sin horarios)

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.1. Normativa sobre manipulación de alimentos.
- 1.2. Los alimentos.
- 1.3. Microbiología de los alimentos.
- 1.4. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios.
- 1.5. Normas de seguridad e higiene.

2. ELABORACIÓN DE CONSERVAS

- 2.1. Materias primas.
- 2.2. Operaciones de acondicionamiento.
- 2.3. Operaciones de preparación.
- 2.4. Productos elaborados.
- 2.5. Procesos de fabricación.
- 2.6. Toma de muestras.
- 2.7. Análisis de materias primas y productos.
- 2.8. Calidad.

3. ESTERILIZACIÓN Y CIERRE DE ENVASES

- 3.1. Procedimientos de esterilización.
- 3.2. Métodos de cierre de envases.

4. ETIQUETADO Y CONTROL DE CALIDAD

- 4.1. Etiquetado.
- 4.2. Plan de calidad
- 4.3. Control de calidad: Parámetros. Técnicas a aplicar. Documentación. Interpretación de resultados.

5. MAQUINARIA BÁSICA Y ENVASES

- 5.1. Maquinaria y equipos genéricos de preparación y elaboración de conservas.
- 5.2. Funcionamiento, componentes y elementos esenciales.

PRECIO: GRATUITO (100% subvencionada por el SCE, NO reduce el crédito bonificable de las empresas.

Esta acción formativa se enmarca en la convocatoria 2021 de Planes de Formación, dirigidos prioritariamente a Trabajadores Ocupados, cofinanciada por el Servicio Canario de Empleo (SCE)

**PREINSCRIPCIÓN E
INFORMACIÓN:**

Puede solicitar su inscripción por
email o por teléfono:

gestion4@formacioncip.com

928 36 92 11