



cooperativas
agro-alimentarias
Castilla-La Mancha

MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Nivel Básico 25 horas



**TARAZONA DE LA MANCHA,
DEL 15 AL 19 DE DICIEMBRE DE 2025**

somos futuro

MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Validado por la Consejería de Agricultura según la Orden de 20/11/2013, por la que se regula la expedición de carnés de manipulador de productos fitosanitarios para uso profesional.

■ OBJETIVO GENERAL:

- Capacitar al personal auxiliar de tratamientos terrestres y aéreos, incluyendo los no agrícolas, y los agricultores que los realizan en la propia explotación sin emplear personal auxiliar y utilizando productos fitosanitarios que no sean ni generen gases tóxicos, muy tóxicos o mortales. También se realizará para el personal auxiliar de la distribución que manipule productos fitosanitarios.

■ DESTINATARIOS/AS:

- Agricultores y agricultoras, socios/as, rectores/as y trabajadores/as de cooperativas agrarias, preferentemente, que cumplan con el perfil requerido.
- Es necesario residir en Castilla-La Mancha.

■ DESARROLLO:

- Duración: 25 horas
- Fechas: del 15 al 19 de diciembre de 2025
- Lugar: Sociedad Cooperativa Del Campo "LA UNION AB", Barrio de San José, s/n – Tarazona de la Mancha (Albacete)
- Horario: de lunes a viernes de 16:00h a 21:00h.

Diciembre 2025						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

■ MATERIAL PARA EL ALUMNADO:

- Carpeta, bolígrafo y Bloc de notas.
- Manual didáctico, que se proporcionará de forma digital a la cooperativa.

■ CERTIFICACIÓN:

Cooperativas Agro-alimentarias expedirá un certificado de aprovechamiento a los alumnos y alumnas que hayan asistido a un mínimo del 80% de las horas lectivas y superen la prueba de aprovechamiento correspondiente. Este certificado se les requerirá para la obtención del nuevo carné.



PROGRAMA

- 1 Plagas de los cultivos: clasificación y descripción. (2h)
- 2 Productos fitosanitarios: clasificación y descripción. Importancia y contenido de las etiquetas y de las fichas de datos de seguridad: clasificación y etiquetado. Pictogramas, palabras de advertencia, frases de riesgo o indicaciones de peligro, consejos de prudencia, síntomas de intoxicación y recomendaciones para el usuario. Casos prácticos. (2h)
- 3 Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios para el medio ambiente. Medidas para reducir dichos riesgos, incluyendo medidas de emergencia en caso de contaminaciones accidentales. Buenas prácticas ambientales en relación a la preservación de los recursos naturales, biodiversidad, flora y fauna. Protección y medidas especiales establecidas en la Directiva Marco del Agua (Directiva 2000/60/CE). Eliminación de envases vacíos. Casos prácticos. (1,5h)
- 4 Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud de las personas:
 - a. Riesgos para el consumidor por residuos de productos fitosanitarios. Manera de evitarlos y medidas de emergencia en caso de contaminaciones accidentales. Concepto de Seguridad Alimentaria. (1h)
 - b. Riesgos para la población en general. (0,5h)
 - c. Riesgos para el aplicador: intoxicaciones y otros efectos para la salud. Vigilancia sanitaria de la población expuesta a plaguicidas. Prácticas de primeros auxilios. (3h)
 - d. Estructuras de vigilancia sanitaria y disponibilidad de acceso para informar sobre cualquier incidente o sospecha de incidente. (0,5h)
- 5 Medidas para reducir los riesgos sobre la salud: niveles de exposición del operario. Posibles riesgos derivados de realizar mezclas de productos. Medidas preventivas y de protección del aplicador. Equipos de protección individual. (1h)
- 6 Prácticas de identificación y utilización de EPIs. (1h)
- 7 Secuencia correcta durante el transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios. (1,5h)
- 8 Métodos de control de plagas, incluyendo los métodos alternativos. Tratamientos fitosanitarios. Preparación, mezcla y aplicación. (2h)
- 9 Métodos de aplicación de productos fitosanitarios. Factores a tener en cuenta para una aplicación eficiente y correcta. (1h)
- 10 Equipos de aplicación: descripción y funcionamiento. (1,5h)
- 11 Limpieza, mantenimiento e inspecciones periódicas de los equipos. (1,5h)
- 12 Prácticas de aplicación de tratamiento fitosanitario. (1,5h)
- 13 Relación trabajo-salud: normativa sobre prevención de riesgos laborales. (2h)
- 14 Métodos para identificar los productos fitosanitarios ilegales y riesgos asociados a su uso: infracciones, sanciones y delitos. (1,5h)

■ DOCENTES:

- F. Ramón Ramírez, Ingeniero Técnico Agrícola
- Jesús Gómez, Diplomado Universitario en Enfermería

ORGANIZA

Departamento de Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM

Avda. de Criptana, 43
13600 Alcázar de San Juan
Tlf.: 926 54 52 00
Fax: 926 54 52 08

AENOR

GESTIÓN
DE LA CALIDAD

ISO 9001

ER-0221/2011



DELEGACIONES DE CACLM

c/ Rosario, 6, 5ª-pta. 12
02001 Albacete
Tlf: 607 82 31 22
Fax: 967 24 10 19

Pza. de la Hispanidad, 10,
4ªA 16002 Cuenca
Tlf: 969 22 51 56
Fax: 969 22 58 01

Ronda de Buenavista, 15-
2º 45005 Toledo
Tlf: 925 21 09 21
Fax: 925 21 09 16

C/ Juan II, 1A-5ºB
13001 Ciudad Real
Tlf: 609 46 83 41
Fax: 926 21 50 90



cooperativas@agroalimentariasclm.coop www.agroalimentariasclm.coop

www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasclm

@CoopAgroCLM

COLABORA



BODEGAS
CASA ANTONETE

■ **INSCRIPCIONES:** Para participar es necesario inscribirse en la COOPERATIVA y adjuntar fotocopia del DNI.

■ OBTENCIÓN DEL CARNÉ

Los alumnos y alumnas que superen el curso, podrán solicitar el carné correspondiente, entregando a CACLM a la finalización del mismo, un impreso que se les facilitará al comienzo (Anexo V), acompañado de una fotocopia vigente del DNI.

■ COSTE DE LA ACTIVIDAD

Incluye: material para el alumno, tasas de la Consejería de Agricultura y tramitación y envío de los carnés del alumnado a la cooperativa.

ASOCIADAS
85€/participante*

NO ASOCIADAS
100€/participante*

*Precio por alumno/a para grupos superiores a 25 personas. En caso de no llegar a este número, el precio de la matrícula resultará de la división del coste mínimo del curso entre el número de alumnos/as inscritos. Máximo: 50 participantes