Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha

CURSO PRESENCIAL

MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

NIVEL CUALIFICADO



60 HORAS

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.

DIRIGIDO A:

usuarios/as profesionales responsables de los tratamientos terrestres, incluidos los no agrícolas, y para los agricultores/as que realicen tratamientos empleando personal auxiliar. También se hará para el personal que intervenga directamente en la venta de productos fitosanitarios de uso profesional que han de asesorar sobre riesgos del uso y cómo mitigar estos.

CONTENIDOS

Contenidos adaptados al RD 1311/2012, de uso sostenible de los productos fitosanitarios.

LUGAR

Auditorio de la Escuela de Música,
c/ Monteagudo, 23 - Quintanar del Rey (Cuenca).

Formación necesaria para la obtención del carné profesional

Quintanar del Rey (Cuenca), del 18 al 29 de enero de 2027

SAN ISIDRO

Manipulación de Productos Fitosanitarios
NIVEL CUALIFICADO

OBJETIVOS GENERALES

- Capacitar a los/as participantes para el cumplimiento de los requisitos sobre manipulación de fitosanitarios según normativa vigente.
- Impulsar la profesionalización de los recursos humanos del sector y la gestión de las entidades de economía social.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Capacitar a los/as usuarios/as profesionales responsables de los tratamientos terrestres, incluidos los no agrícolas, y para los agricultores/as que realicen tratamientos empleando personal auxiliar. También se realizará para el personal que intervenga directamente en la venta de productos fitosanitarios de uso profesional, capacitando para proporcionar la información adecuada sobre su uso, sus riesgos para la salud y el medio ambiente y las instrucciones para mitigar dichos riesgos.

DESTINATARIOS / AS

- Agricultoras/es, socias/os y trabajadores de cooperativas preferentemente, que cumplan con el siguiente perfil: usuarias/os profesionales responsables de tratamientos terrestres, agricultoras/es que realicen tratamientos empleando personal auxiliar y personal de venta de fitosanitarios de uso profesional.
- Es necesario residir en Castilla-La Mancha.

DESARROLLO

Duración: **60 horas** (10 sesiones de 6 horas cada una)

Fechas: **del 18 al 29 de enero de 2027***

Lugar: Auditorio de la Escuela de Música, c/ Monteagudo, 23, – Quintanar del Rey (Cuenca)

Horario: clases de lunes a viernes de **16:00h a 22:00h de la tarde***.

* *ver calendario (días de clase sombreados en verde).*

ENERO 2027						
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

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

CERTIFICACIÓN:



Cooperativas Agro-alimentarias expedirá un certificado de aprovechamiento a los/las alumnos/as que hayan asistido a un mínimo del 80% de las sesiones y superen las pruebas de aprovechamiento correspondientes. Este certificado se les requerirá para la obtención del carné.

23/11/27

PROGRAMA

1. Plagas de los cultivos: clasificación, descripción y daños que producen
2. Métodos de control de plagas. Importancia de los métodos no químicos. Medios de protección fitosanitaria
3. Estrategias y técnicas para la gestión integrada de plagas. Control biológico y otras técnicas alternativas para el control de plagas en distintos cultivos. Principios generales de la gestión integrada de plagas. Toma de decisiones en protección fitosanitaria e iniciación a la evaluación comparativa. Prácticas de identificación de plagas y de organismos de control biológico y su manejo.
4. Producción integrada y producción ecológica
5. Productos fitosanitarios: sustancias activas y preparados comerciales. Descripción y clasificación. Elección de productos fitosanitarios. Identificación e interpretación 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.
6. 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). Casos prácticos.
7. Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud de las personas:
   a. riesgos para el consumidor. Manera de evitarlos y medidas de emergencia en caso de contaminaciones accidentales. Concepto de Seguridad Alimentaria y Alerta Sanitaria.
   b. Riesgos para la población en general y los grupos vulnerables
   c. Riesgos para el aplicador: intoxicaciones y otros efectos para la salud. Vigilancia sanitaria de la población expuesta a plaguicidas. Prácticas de primeros auxilios.
   d. Estructuras de vigilancia sanitaria y disponibilidad de acceso para informar sobre cualquier incidente o sospecha de incidente.
8. 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.
9. Prácticas de identificación y utilización de EPIs.
10. Secuencia correcta durante el transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios.
11. Tratamientos fitosanitarios. Preparación, mezcla y aplicación
12. Métodos de aplicación de productos fitosanitarios. Factores a tener en cuenta para una eficiente y correcta aplicación. Importancia de la dosificación y de los volúmenes de aplicación. Casos prácticos.
13. Equipos de aplicación: descripción y funcionamiento
14. Limpieza, regulación y calibración de equipos
15. Mantenimiento, revisiones e inspecciones periódicas de los equipos
16. Prácticas de revisión y calibración de equipos. Riesgos relacionados con el uso de equipos de aplicación de productos fitosanitarios.
17. Prácticas de aplicación de tratamientos fitosanitarios
18. Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión. Normativa
19. Trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos. Registro de plagas y de tratamientos en las explotaciones agrarias. El cuaderno de explotación
20. Relación trabajo-salud: normativa sobre prevención de riesgos laborales
21. Seguridad Social Agraria
22. Normativa que afecta a la utilización de PF: compra, transporte y almacenamiento. Autorización y registro de productos fitosanitarios, y medida en que afecta la utilización de los mismo
23. Métodos para identificar los productos fitosanitarios ilegales y riesgos asociados a su uso: infracciones, sanciones y delitos

DOCENTES:

- POR DETERMINAR

ORGANIZA

Departamento de **Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM**

Avda. de Criptana, 43
13600 Alcázar de San Juan
Tlf.: 926 54 52 00
formacion@agroalimentariasclm.coop

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001

ER-0221/2011

DELEGACIONES DE CACLM

C/ Rosario, 6 – pta. 5 puerta 12, 02001 Albacete
Tlf: 607 82 31 22

Pza. de la Hispanidad, 10 -4ºA 16002 Cuenca
Tlf: 969 22 51 56

RondadeBuenavista,15-2º 45005Toledo
Tlf: 925 21 09 21

C/ Juan II, 1A-5ºB 13001 Ciudad Real
Tlf: 609 46 83 41

cooperativas@agroalimentariasclm.coop

www.agroalimentariasclm.coop

COLABORAN

INSCRIPCIONES

Para participar es necesario inscribirse en la COOPERATIVA, cumplimentando la ficha de inscripción correspondiente y aportando fotocopia del DNI.

OBTENCIÓN DEL CARNÉ

Quienes hayan superado 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 del DNI vigente y el pago de Tasas a favor de la Consejería de Agricultura (Ley 09/2012, de 29-11, de Tasas y Precios Públicos de CLM y otras medidas tributas).

COSTE DE LA ACTIVIDAD

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

ASOCIADAS	NO ASOCIADAS
150€/participante*	175€/participante

*Precio por alumn@ 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 participantes inscritos. Máximo: 50 participantes.

17/11/26