cooperativas agro-alimentarias Castilla-La Mancha

CURSO

100% ONLINE

RENUEVA TU CAPACITACIÓN PROFESIONAL A TIEMPO

RENOVACIÓN DEL CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

DEL 15 AL 19 DE FEBRERO DE 2027



DIRIGIDO A:

Manipuladores de productos fitosanitarios que estén en posesión del carné y necesiten renovar su capacitación profesional en dicha materia.

(6 ÚLTIMOS MESES DE VIGENCIA)

PLAZO PARA RENOVAR:

Durante los 6 últimos meses de vigencia del carne.

FORMACIÓN OFICIAL Y VÁLIDA

Según normativa vigente de la Consejería de Agricultura, Ganadería y D. Rural.

FÁCIL, CÓMODO Y SIN DESPLAZAMIENTOS

RENUEVA TU CARNÉ Y SIGUE TRABAJANDO CON TODAS LAS GARANTÍAS

+ INFO

926 545 200 / 607 342 849

sromero@agroalimentariasclm.coop

somos futuro

RENOVACIÓN DEL CARNE DE 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 ESPECÍFICO:

- Renovar la capacitación de las personas que estén en posesión de los carnés de manipulación de productos fitosanitarios en función del nivel que necesiten, actualizando sus conocimientos según lo dispuesto en el Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir el uso sostenible de los productos fitosanitarios.

DESTINATARIOS/AS:

- Agricultores y agricultoras, socios/as, rectores/as y trabajadores/as de cooperativas agrarias, preferentemente, que cumplan con el siguiente perfil: poseedores/as del carné de manipulación que estén dentro del periodo requerido para renovar su capacitación profesional en esta materia (6 últimos meses de vigencia).
- **Es necesario residir en Castilla-La Mancha.**

DESARROLLO:

- **Duración:** 6 horas
- **Fechas:** **Del 15 al 19 de febrero de 2027**
- **Modalidad:** **ONLINE.**
  Campus virtual de formación: La plataforma ofrece una gran cantidad de herramientas (preguntas frecuentes, documentos para ampliar, calendario, ejercicios de autoevaluación, grupos, wikis, base de datos, foros, mensajería instantánea, chat, etc.), todas ellas muy interesantes y útiles para la ejecución eficaz de la acción formativa. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una sería de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso.

INSCRIPCIONES:

Para participar es necesario inscribirse a través de la web de Cooperativas Agro-alimentarias C-LM www.agroalimentariasclm.coop

CERTIFICACIÓN:

Cooperativas Agro-alimentarias expedirá un certificado de aprovechamiento a los alumnos y alumnas que hayan trabajado al menos el 80% de las horas de estudio y superen la prueba de evaluación correspondiente. Se les remitirá por correo electrónico en los días posteriores a la finalización del curso.

Este certificado se les requerirá para la obtención del nuevo carné.

PROGRAMA

- Principios generales de la Gestión Integrada de Plagas. Estratégicas técnicas para la Gestión Integrada de Plagas.
- Actualización en plagas y métodos de control. Importancia de los métodos no químicos
- Novedades legislativas en prevención de riesgos laborales y productos fitosanitarios
- Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios sobre las personas y el medio ambiente
- Métodos de aplicación de productos fitosanitarios. Factores a tener en cuenta para la aplicación eficiente y correcta
- Transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios
- Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión
- Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Autorización y registro de productos fitosanitarios



TUTORIZA: **Miguel Luis Sidera,** Ingeniero Técnico Agrícola y Tco. Superior en PRL
Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha

ORGANIZA

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

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

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

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

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

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

cooperativas@agroalimentariasclm.coop www.agroalimentariasclm.coop

www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasclm CoopAgroCLM

https://www.instagram.com/coopagroclm/

COLABORAN

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 (Anexo V), acompañado de una fotocopia vigente del DNI y una fotocopia también del carné de manipulación que caducará. El nuevo carné tendrá una duración de otros 10 años.

PRECIO:

ASOCIADOS	NO ASOCIADOS
60€/alumno/a*	**70€/alumno/a***

**El precio incluye: tutorización de los contenidos, certificado y envío del mismo a los/as interesados/as.*

Las inscripciones que no sean formalizadas en el plazo marcado serán automáticamente desestimadas y no aceptadas.

FORMA DE PAGO: unos días antes de iniciar la actividad los/as participantes recibirán un cargo en cuenta con el coste del curso.
DATOS PARA LA EMISIÓN DE LA FACTURA: por defecto, la factura será emitida a nombre de la persona matriculada. Para poner la factura a nombre de otra persona física o jurídica, es necesario que nos los comunique al hacer la inscripción en el curso.
NOTA IMPORTANTE: la factura correspondiente se enviará en formato "Factura Electrónica" a la dirección de email de la persona matriculada.

Cancelaciones: en caso de no cancelar la inscripción o cancelarla con menos de 72 horas, no se reintegrará el importe del curso.
La Organización se reserva el derecho a cancelar el curso si no alcanza un número mínimo de 5 participantes.

24/11/26