

# SECTOR **AGRICULTURA**



## **CATÁLOGO DE CURSOS**





## **COML019PO**

# **Organización del almacén**

## **AGAU018PO**

# **Trazabilidad en el sector agrario**

### **DESCRIPCIÓN DEL CURSO:**

Identificar las mercancías a almacenar, así como la aplicación de las distintas técnicas de distribución y organización de espacios para gestionar los recursos humanos y materiales de un almacén.

**DURACIÓN:** 30 horas

### **CONTENIDO**

1. EL ALMACÉN
2. ZONAS COMUNES EN UN ALMACÉN
3. EL DISEÑO DE LA DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA (LAYOUT)
4. LOS EQUIPOS MECÁNICOS QUE SE UTILIZAN EN EL ALMACÉN
5. ÚLTIMAS TÉCNICAS DE ALMACENAJE, STOCKS Y ENVÍOS EN GENERAL
6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN GENERAL DE ALMACÉN
7. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN EL ALMACÉN
8. LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO
9. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

### **DESCRIPCIÓN DEL CURSO:**

Analizar los factores y los procesos que intervienen en la trazabilidad aplicada al sector agrario, con objeto de garantizar la traza de los productos desde el origen hasta su distribución y venta.

**DURACIÓN:** 30 horas

### **CONTENIDO**

1. CONCEPTO DE TRAZABILIDAD
2. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD AGRARIA. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA
3. LA TRAZABILIDAD APLICADA AL SECTOR AGRÍCOLA, GANADERO Y PESQUERO
4. LA TRAZABILIDAD APLICADA AL PROCESO DE PRODUCCIÓN
5. LA TRAZABILIDAD APLICADA
6. LA TRAZABILIDAD COMO SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA EN SITUACIONES DE CRISIS



# INAD011PO

## Elaboración y conservación de alimentos

# COML039PO

## Conducción de carretillas elevadoras

### DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

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

**DURACIÓN:** 30 horas

### CONTENIDO

1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2. ELABORACIÓN DE CONSERVAS
3. ESTERILIZACIÓN Y CIERRE DE ENVASES
4. ETIQUETADO Y CONTROL DE CALIDAD
5. MAQUINARIA BÁSICA Y ENVASES

### DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

Adquirir las competencias y habilidades necesarias para la correcta conducción y manejo de carretillas elevadoras con control de las cargas total y seguridad en la tarea

**DURACIÓN:** 20 horas

### CONTENIDO

1. EL OFICIO DEL OPERADOR DE CARRETILLAS
2. LA CARRETILLA ELEVADORA
3. MECÁNICA Y MANTENIMIENTO DE LA CARRETILLA
4. MANEJO DE CARRETILLAS ELEVADORAS
5. SIMBOLOGÍA
6. SEGURIDAD EN LA CONDUCCIÓN DE CARRETILLAS
7. ERGONOMÍA EN LA CONDUCCIÓN DE CARRETILLAS
8. NORMATIVA APLICABLE



## **INAD019PO**

# **Gestión de sistemas de seguridad alimentaria**

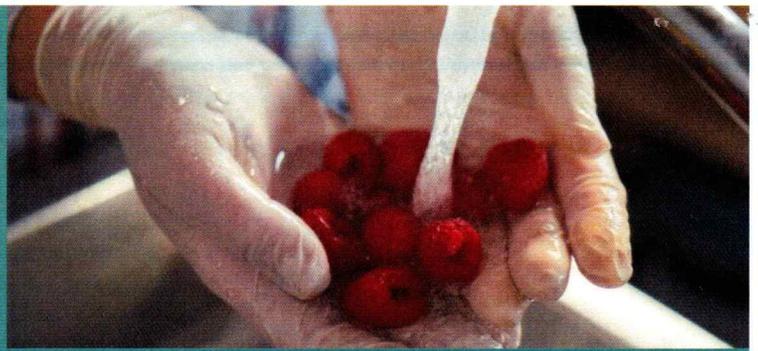
### **DESCRIPCIÓN DEL CURSO:**

Adquirir los conocimientos necesarios para implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria incluidos los sistemas APPCC, cumpliendo con los requisitos de la seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación

**DURACIÓN:** 120 horas

### **CONTENIDO**

1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.
2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA.
3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS.
4. GESTIÓN DE RECURSOS.
5. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS.
6. ANÁLISIS DE RIESGOS.
7. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC.
8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.
9. ASPECTOS SOCIALES.
10. ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS.
11. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.



## **INAD017PO**

# **Seguridad e higiene en el sector hortofrutícola**

### **DESCRIPCIÓN DEL CURSO:**

Adquirir conocimientos básicos sobre los peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control aplicando la normativa vigente.

**DURACIÓN:** 8 horas

### **CONTENIDO**

1. PRINCIPIOS GENERALES HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
3. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS
4. DEFENSA ALIMENTARIA
5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES



## INAD016PO

### Formación básica en higiene alimentaria: food defense, appcc, limpieza y desinfección

#### DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

Identificar los conceptos básicos de Food Defense, APPCC y limpieza y desinfección en los productos hortofrutícolas.

**DURACIÓN:** 10 horas

#### CONTENIDO

1. HIGIENE ALIMENTARIA
2. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
3. LOS GÉRMENES
4. MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL Y HÁBITOS CORRECTOS.
5. TOXXINFECCIONES ALIMENTARIAS.
6. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
7. HIGIENE DE LAS INSTALACIONES, MÁQUINAS Y ÚTILES DE TRABAJO. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.
8. APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC.
9. HIGIENE ALIMENTARIA DEL SECTOR DE MANIPULADO DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS.
10. APPCC.
11. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
12. FOOD DEFENSE.

## INAD046PO

### Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene

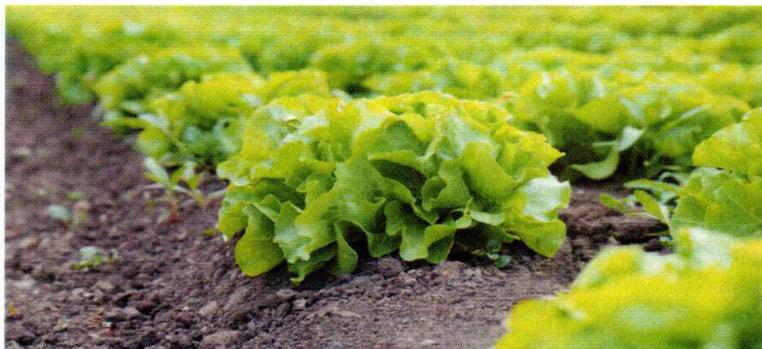
#### DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables..

**DURACIÓN:** 60 horas

#### CONTENIDO

1. GENERALIDADES DEL SISTEMA ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC) ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
2. DIRECTRICES GENERALES DEL SISTEMA APPCC.
3. APLICACIÓN DEL APPCC.
4. MÓDULO ESPECÍFICO SECTORIAL



## AGAU022PO

### Explotaciones agrarias en agricultura ecológica

#### DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

Adquirir los fundamentos básicos de las explotaciones agrarias ecológicas considerando las técnicas a aplicar, la normativa que regula las ayudas para su desarrollo y las buenas prácticas.

**DURACIÓN:** 12 horas

#### CONTENIDO

1. LA AGRICULTURA Y EL MEDIO AMBIENTE.
2. CERTIFICACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS AYUDAS INSTITUCIONALES A LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
3. CONTENIDOS PRÁCTICOS.

## ENAE013PO

### Introducción a las energías renovables en el sector agrario

#### DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

Exponer las diferentes fuentes de energías alternativas aplicables a las explotaciones agrarias, así como la normativa aplicable y las subvenciones y ayudas a las que pueden acceder este tipo de explotaciones...

**DURACIÓN:** 15 horas

#### CONTENIDO

1. SISTEMA ENERGÉTICO Y ENERGÍAS RENOVABLES.
2. TIPOS DE ENERGÍAS RENOVABLES.
3. APLICACIONES DE LAS ENERGÍAS RENOVABLES EN EL MEDIO RURAL.
4. NORMATIVA APLICABLE.



# AGAU001PO

## Abonado y fertilización en agricultura ecológica

### DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

Adquirir los fundamentos del abonado y de las diferentes técnicas de compostaje, así como sus principales aplicaciones en la agricultura ecológica, considerando la normativa vigente.

**DURACIÓN:** 20 horas

### CONTENIDO

- 1. INTRODUCCIÓN: LA NATURALEZA DEL SUELO Y ABONADOS.S**
2. TIPOS DE ABONADO EN AGRICULTURA ECOLÓGICA.
3. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DEL COMPOST.
4. FACTORES QUE CONDICIONAN LA ELABORACIÓN DEL COMPOST.
5. TIPOS DE COMPOST
6. PROCESO DE COMPOSTAJE Y MANEJO DEL COMPOST
7. NORMATIVA DE LOS PROCESOS DE COMPOSTAJE.

# CNAE

Para poder participar en cada uno de estos programas, los participantes deberán pertenecer a las empresas del sector o sectores a los que se dirige el programa de formación. Las personas que se encuentren en ERTE pueden participar en cualquiera de los programas formativos independientemente del sector a que pertenezcan. La pertenencia al sector se comprobará por parte de Fundae una vez incorporemos a los alumnos a su plataforma. Las personas autónomas podrán participar en los programas sectoriales correspondientes a su ámbito de actividad.

A continuación, se describe el CNAE correspondiente del sector agricultura.

AMBITO SECTORIAL	SECTOR	CNAE completo
AGRICULTURA Y GANADERÍA	111 Granjas avícolas y otros animales	01.49 Otras explotaciones de ganado 01.47 Avicultura
	25 Sector agrario, forestal y pecuario	01.00 TRABAJ. RE.AGRARIO 01.11 Cultivo de cereales (excepto arroz), leguminosas y semillas oleaginosas 01.12 Cultivo de arroz 01.13 Cultivo de hortalizas, raíces y tubérculos 01.14 Cultivo de caña de azúcar 01.15 Cultivo de tabaco 01.16 Cultivo de plantas para fibras textiles 01.19 Otros cultivos no perennes 01.21 Cultivo de la vid 01.22 Cultivo de frutos tropicales y subtropicales  01.23 Cultivo de cítricos 01.24 Cultivo de frutos con hueso y pepita 01.25 Cultivo de otros árboles y arbustos frutales y frutos seco 01.26 Cultivo de frutos oleaginosos 01.27 Cultivo de plantas para bebidas 01.28 Cultivo de especias, plantas aromáticas, medicinales y farmacéuticas 01.29 Otros cultivos perennes 01.30 Propagación de plantas 01.41 Explotación de ganado bovino para la producción de leche 01.42 Explotación de otro ganado bovino y búfalos 01.43 Explotación de caballos y otros equinos 01.44 Explotación de camellos y otros camélidos 01.45 Explotación de ganado ovino y caprino 01.46 Explotación de ganado porcino 01.49 Otras explotaciones de ganado 01.50 Producción agrícola combinada con la producción ganadera 01.61 Actividades de apoyo a la agricultura  01.62 Actividades de apoyo a la ganadería 01.63 Actividades de preparación posterior a la cosecha  01.64 Tratamiento de semillas para reproducción 01.70 Caza, captura de animales y servicios relacionados con las mismas 02.10 Silvicultura y otras actividades forestales 02.20 Explotación de la madera 02.30 Recolección de productos silvestres, excepto madera 02.40 Servicios de apoyo a la silvicultura 03.21 Acuicultura marina 03.22 Acuicultura en agua dulce 46.21 Comercio al por mayor de cereales, tabaco en rama, simientes y alimentos para animales 46.23 Comercio al por mayor de animales vivos
	57 Producción, manipulado y envasado para el comercio y exportación de cítricos, frutas, hortalizas, flores y plantas vivas	01.00 TRABAJ. RE.AGRARIO 01.13 Cultivo de hortalizas, raíces y tubérculos 01.19 Otros cultivos no perennes 01.21 Cultivo de la vid 01.22 Cultivo de frutos tropicales y subtropicales 01.23 Cultivo de cítricos 01.24 Cultivo de frutos con hueso y pepitas 01.25 Cultivo de otros árboles y arbustos frutales y frutos secos 01.63 Actividades de preparación posterior a la cosecha 01.64 Tratamiento de semillas para reproducción 46.22 Comercio al por mayor de flores y plantas 46.31 Comercio al por mayor de frutas y hortalizas



# FORMACIÓN

ESTATAL

