

RENOVACIÓN DEL CARNÉ DE MANIPULADOR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS -6 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.



ALPERA, 17 DE MARZO DE 2021

somos futuro

RENOVACIÓN DEL CARNÉ DE MANIPULADOR 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.

■ OBJETIVOS GENERALES:

- Mejorar la cualificación de los/as profesionales del sector agroalimentario y del medio rural
- Fomentar el uso sostenible de los productos fitosanitarios mediante la reducción de los riesgos y los efectos para el uso en la salud humana y el medio ambiente, y el fomento de la gestión integrada de plagas y de planteamientos o técnicas alternativas, tales como los métodos no químicos

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Renovar la capacitación de las personas que estén en posesión de los carnés de manipulador 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 manipuladores 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
- Fecha: 17 de marzo de 2021
- Lugar: COOP. LA SANTA CRUZ, c/ Cooperativa, s/n – ALPERA (ALBACETE)
- Horario: clase de 16:00h a 22:00h de la tarde.
- PROTOCOLO COVID-19:



Uso de mascarilla (obligatoriedad de la mascarilla durante toda la formación tanto por parte los alumnos como de docentes)



Lavado de manos (Gel hidroalcohólico a disposición de los asistentes tanto a la entrada como dentro de las instalaciones)



Distancia de seguridad (Control de acceso y aforo reducido según protocolo)

■ MATERIAL PARA EL ALUMNADO:

- Manual de contenidos
- Carpeta, bolígrafo y Bloc de notas.

■ 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

- Principios generales de la Gestión Integrada de Plagas. Estratégias 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

Imparte: **FERNANDO RAMÍREZ**, Ingeniero Agrónomo y Tco. en PRL

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



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
Santa Cruz
de Alpera

■ **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 y el carné de manipulador que caducará. El nuevo carné tendrá una duración de otros 10 años.

■ 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
30€/participante*

NO ASOCIADAS
40€/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.