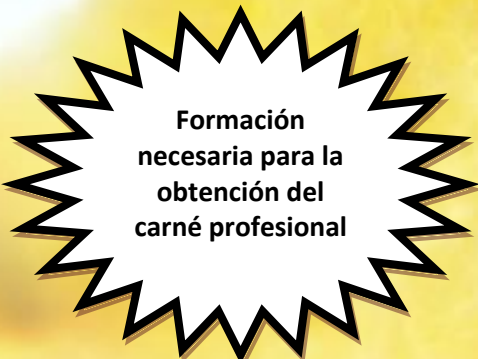


MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

**Nivel cualificado
60 horas**



Formación
necesaria para la
obtención del
carné profesional

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

Fuenteálamo (Albacete)
Del 3 al 14 de junio de 2024

San  Dionisio
B o d e g a s



www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasclm



@CoopAgroCLM

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 3 al 14 de junio de 2024*

Lugar: Casa de la Cultura "Luis Sánchez Tárrega", Avda. Doctor Pérez Gil, s/n - Fuenteálamo (Albacete)

Horario: las clases serán de 16:00h a 22:00h de la tarde.

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

| JUNIO 2024 | | | | | | |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| 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 |

■ 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.



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 confirmar

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 - pta. 5 puerta 12,
02001 Albacete
Tlf: 967 24 62 47
Fax: 967 24 10 19

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

Rondade 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

COLABORAN



■ INSCRIPCIONES

Para participar es necesario inscribirse en la cooperativa, cumplimentando la correspondiente FICHA DE INSCRIPCIÓN 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 tributadas).

■ 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
125€/participante*

NO ASOCIADAS
150€/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.