INESEM

BUSINESS SCHOOL

Máster en Gestión y Producción Agropecuaria + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria y Nutricional

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Máster en Gestión y Producción Agropecuaria + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria y Nutricional

duración total: 1.500 horas ***horas teleformación:*** 450 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Este Master en Gestión y Producción Agropecuaria le ofrece una formación especializada en la materia. Se designa con el término de agropecuaria a aquella actividad humana que se encuentra orientada tanto al cultivo del campo como a la crianza de animales, es decir, que está en estrecha relación con la agricultura y la ganadería. Con este Master en Gestión y Producción Agropecuaria podrás gestionar toda esta parte de la ganadería y agricultura para poder desarrollar con éxito esta labor.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Detectar las necesidades nutritivas de los cultivos.
- Realizar un análisis de costes.
- Valoración económica de los fertilizantes de cultivo.
- Conocer la normativa básica relacionada con el riego y la fertilización de los cultivos.
- Describir los métodos de control fitosanitarios para preservar la sanidad de los cultivos y programar la aplicación de los tratamientos recomendados manteniendo el nivel de plagas y enfermedades por debajo de los umbrales establecidos.
- Describir las plagas, enfermedades y vegetación espontánea no deseada más usual de la zona.
- Describir las operaciones de cultivo más habituales en especies agrícolas.
- Explicar las técnicas de toma de muestras para su análisis, previas a la recolección.
- Distinguir los diferentes parámetros de las muestras de productos agrícolas.
- Describir los procesos necesarios para la recolección y aprovechamiento de productos agrícolas y organizar, en un caso práctica, los recursos disponibles para garantizar el rendimiento y calidad de la cosecha.
- Determinar los momentos d óptimos de aprovechamiento o de madurez comercial, para la recolección, procesado o comercialización posterior según especies, y los métodos más comunes para determinarlos.
-Estimar la maquinaria, equipos y herramientas necesarios para realiza la recolección del producto, su primer acondicionamiento o envasado, para cosechar sin perdidas de calidad y producción, valorando la rentabilidad económica de las decisiones a tomar.
- Describir las técnicas de cosecha requeridas, la maquinaria, equipos y contenedores empleados en la recolección, acondicionamiento y aprovechamiento de productos y subproductos agrícolas.
-Describir las características y mantenimiento básico de la maquinaria, equipos y herramientas necesarios para la cosecha, acondicionado y aprovechamiento de los productos y subproductos agrícolas.
- Describir las técnicas de manejo y aprovechamiento de praderas.
- Describir los procesos necesarios para la recolección y aprovechamiento de productos agrícolas y organizar, en un caso práctico, los recursos disponibles para garantizar el rendimiento y calidad de la cosecha.
- Describir las operaciones de preparación, enmienda y abonado de fondo del terreno y en un supuesto práctico bien caracterizado, organizar su realización con los materiales y equipos apropiados
- Enumerar las principales limitaciones del suelo, desde el punto de vista de la fertilidad, indicando las enmiendas y abonado de fondo que las corrigen teniendo en cuenta las necesidades de los cultivos
- Describir las labores de fondo, superficiales, de control de la vegetación espontánea y de acondicionamiento del terreno para la siembra, trasplante y plantación indicando el momento, la profundidad requeridos y la maquinaria, equipos, aperos y herramientas necesarios en función del suelo y la especie a implantar.
- Describir los métodos de aplicación del abonado de fondo y otras enmiendas teniendo en cuenta las características del suelo y el cultivo que se va a implantar.
- Identificar los tipos de herbicidas y los métodos de aplicación para controlar la vegetación espontánea teniendo en cuenta las especies a controlar y las técnicas de siembra, trasplante y plantación que se van a emplear.
- Explicar los métodos de implantación de cultivos y calcular las cantidades de semillas y plantas necesarias para organizar la siembra, trasplante y plantación.
- Identificar los métodos habituales de comprobación del estado sanitario, selección y manejo de semillas, plantas y plantones hasta su siembra o plantación para asegurar la disponibilidad de

material vegetal sano y en el estado de desarrollo apropiado.
- Especificar los recursos humanos necesarios para realizar las operaciones de preparación del terreno e implantación de cultivos y coordinar el desarrollo de sus actividades.
- Identificar los tipos de problemas o conflictos planteados con más frecuencia en el trabajo valorando su gravedad e indicando sus posibles soluciones.
- Explicar aquellos aspectos de la normativa sobre prevención de riesgos laborales que estén relacionados con las operaciones manuales y mecanizadas de preparación del terreno e implantación de cultivos.
- Definir las operaciones auxiliares que se llevan a cabo durante el manejo de las hembras para facilitar su cubrición.
- Describir los cuidados básicos y sanitarios que deben aplicarse sobre las hembras en periodo de gestación y, en un caso práctico, identificar, en los animales, los signos específicos de esta fase productiva.
- Citar y realizar los cuidados necesarios que hay que prestar a madres y crías en el periparto y parto en función de la especie animal.
- Describir las actuaciones necesarias en el manejo de crías durante el periodo de lactación aplicándolas convenientemente para lograr la máxima supervivencia y una óptima lactación
- Indicar las actuaciones a llevar a cabo con los sementales y realizarlas para garantizar la eficacia reproductiva en una especie determinada.
- Identificar y realizar los cuidados que se llevan a cabo sobre los animales de reposición para obtener su adaptación a la explotación y su adecuación como reproductores.
- Distinguir los sistemas de marcaje y/o identificación de los animales de recría y cebo según la especie y aplicar los procedimientos de manejo necesarios para efectuar los mismos.
- Describir los métodos de obtención, transporte, almacenamiento y conservación, de la producción (animales para venta, productos o subproductos) de la explotación ganadera y efectuar, en cada momento, las operaciones básicas que procedan.
- Detallar las operaciones auxiliares de los procesos de conservación de las materias primas, preparación y distribución de las raciones de alimentos (volumétricos y concentrados) y realizarlas aplicando las técnicas establecidas y los medios de que dispone la explotación ganadera.
- Definir el estado de bienestar general y de salud de los animales y detectarlo mediante el control ambiental, la alimentación y la observación de signos característicos, comunicando el mismo según protocolos establecidos.
- Detallar las operaciones básicas de control de animales enfermos y realizar la correcta aplicación de los mismos.
- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.

para qué te prepara

Este Master en Gestión y Producción Agropecuaria le prepara para concer de manera más detallada la importancia de una buena gestión agropecuaria para obtener una buena producción.

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en el área de gestión de la producción agropecuaria de grandes, medianas y pequeñas empresas públicas o privadas, tanto por cuenta ajena como por cuenta propia. Así mismo, está capacitado para organizar, controlar y realizar tratamientos plaguicidas según la actividad regulada por la normativa vigente.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Almacenamiento, Manipulación y Conservación de los Productos Agrícolas'
- Manual teórico 'Operaciones Auxiliares en Reproducción Ganadera'
- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Realización de Actividades Auxiliares en el Cuidado, Transporte y Manejo de Animales'
- Manual teórico 'Operaciones Básicas de Control Sanitario de Animales'
- Manual teórico 'Implantación de Cultivos'
- Manual teórico 'Programación y Control del Riego y la Fertilización de los Cultivos'
- Manual teórico 'Métodos de Control Fitosanitario'
- Manual teórico 'Técnicas de Cultivo'
- Manual teórico 'Recolección y Transporte de los Productos Agrícolas'

Cuaderno
de Ejercicios
Manual
de Alumno
INESEM
FORMACIÓN
CONTINUA.EU

profesorado y servicio de tutorías

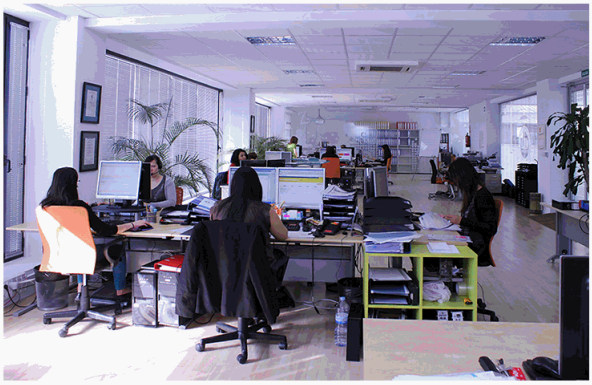
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

PARTE 1 PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE RIEGO Y LA FERTILILZACIÓN DE LOS CULTIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RIEGO

1.La calidad del agua de riego.
2.Necesidades hídricas de los cultivos.
3.Sistemas de riego.
4.Elementos que constituyen las instalaciones de riego.
5.Programación y control de la instalación de riego.
6.Eficiencia del riego.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FERTILIZACIÓN

1.Comportamiento de los fertilizantes en el suelo.
2.Absorción de los elementos nutritivos por las plantas.
3.Necesidades nutritivas de los cultivos.
4.Gestión del almacén de materias primas.
5.Elaboración de recomendaciones de fertilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE COSTES

1.Rentabilidad económica de la instalación de riego.
2.Valoración económica de la fertilización de los cultivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL RIEGO Y LA FERTILIZACIÓN DE LOS CULTIVOS

1.Normas de protección medioambiental.
2.Normas de prevención de riesgos laborales.

PARTE 2. MÉTODOS DE CONTROL FITOSANITARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. AGENTES PARASITARIOS Y NO PARASITARIOS DE LAS PLANTAS CULTIVADAS

1.Las plagas de los cultivos:
2.Las enfermedades de los cultivos:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS AGENTES PARASITARIOS:

1.Población.
2.Medición y muestreo.
3.Medios de protección fitosanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS FITOSANITARIOS:

1.Sustancias activas y preparados.
2.Interpretación del etiquetado.
3.Registro único y revisión de sustancias activas.
4.Gestión del almacén de fitosanitarios.
5.Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RELACIÓN TRABAJO SALUD:

1.Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud.
2.Residuos de productos fitosanitarios:
3.Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios.
4.Protección personal del operario.
5.Principios de la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

1.Riesgos para el medio ambiente:
2.Buena práctica fitosanitaria.

+ Información Gratis

3.Normativa relativa al transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios.
4.Normativa de producción integrada.

PARTE 3. TÉCNICAS DE CULTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LABORES U OPERACIONES MÁS HABITUALES EN LAS ESPECIES AGRÍCOLAS

1.Cultivos herbáceos.
2.Cultivos hortícolas.
3.Frutales:
4.Estudio técnico-económico de cultivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CULTIVOS BAJO PLÁSTICO

1.Manejo de invernaderos.
2.Control del clima.
3.Operaciones de cultivo.
4.Riegos.
5.Sustratos.
6.Fertirrigacion.
7.Especies y variedades comerciales.
8.Plagas, enfermedades y vegetación espontánea no deseada.
9.Estudio técnico-económico de cultivos bajo plástico.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN LA REALIZACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE CULTIVO

1.La relación laboral.
2.El derecho laboral.
3.Seguridad social agraria y otras prestaciones.
4.Órganos de representación.
5.Convenios colectivos del sector.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE LAS OPERACIONES DE CULTIVO

1.Marco normativo de la salud laboral.
2.Riesgos profesionales en las diferentes actividades.
3.Sistemas de seguridad, según actividades y trabajos desarrollados.
4.Aplicación de primeros auxilios.
5.Marco normativo sobre medidas de protección ambiental.

PARTE 4. RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1.El proceso de maduración:
2.Índices de maduración.
3.Técnicas y métodos de recolección según cultivo.
4.Contenedores para la recepción y el transporte.
5.Primeros tratamientos de protección en campo.
6.Valoración económica de la recolección.
7.Gestión informática de los procesos de recolección.
8.Medidas de higiene personal:
9.Requisitos higiénicos generales de maquinaria, instalaciones y equipos.
10.Preparación y regulación de maquinaria y equipos de recolección.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE MANEJO Y APROVECHAMIENTO DE LAS PRADERAS

1.Clasificación.
2.Características generales.

3.Labores culturales.
4.Aprovechamiento y explotación de las praderas:
5.Recolección.
6.Maquinaria y equipos para recolección de praderas:
7.Organización del trabajo y rendimientos.
8.Instalaciones para ensilado y henificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA, DESCARGA Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1.Procedimientos, equipos de transporte y manipulación internos:
2.Maquinaria para carga, descarga y transporte:
3.Recipientes y vehículos para la carga, descarga y transporte.
4.Valoración económica de la carga y transporte de productos agrícolas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LAS OPERACIONES DE RECOLECCIÓN, CARGA, DESCARGA Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

1.Normas de prevención de riesgos laborales aplicables.
2.Normas protección medioambiental.
3.Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables.

PARTE 5. ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIONES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1.Tipos de almacenes.
2.Silos.
3.Secaderos.
4.Características constructivas: dimensiones, materiales y acabados.
5.Suministro de agua.
6.Instalación eléctrica.
7.Sistemas de ventilación:
8.Cámaras de atmósfera controlada.
9.Almacenamiento de los productos hasta su comercialización.
10.Maquinaria, equipos, herramientas y útiles para el acondicionamiento, selección y almacenamiento de productos agrícolas.
11.Análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC).
12.Gestión informática de los procesos de almacenaje.
13.Valoración económica del almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN DE RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES

1.Necesidades de personal.
2.Asignación de trabajos.
3.Organización y programación del trabajo.
4.Asesoramiento y supervisión del personal.
5.Relaciones laborales.
6.Seguridad social agraria y otras prestaciones.
7.Órganos de representación.
8.Convenios colectivos del sector.
9.El derecho y las obligaciones laborales.
10.Rendimiento y coste de la mano de obra.
11.Rendimiento y coste de utilización de la maquinaria y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.Requisitos de los manipuladores de alimentos:
2.Practicas correctas de higiene durante la recepción, almacenaje, transformación, transporte, distribución y servicio de alimentos.

3.Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
4.Manejo de residuos.
5.Autocontrol en los establecimientos alimentarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

1.Marco normativo de prevención de riesgos laborales.
2.Normativa general sobre higiene y seguridad aplicable en el sector.
3.Medidas de higiene personal:
4.Marco normativo sobre medidas de protección ambiental.
5.Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables.

PARTE 6. IMPLANTACIÓN DE CULTIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DEL TERRENO

1.Labores preparatorias.
2.Desinfección de suelos.
3.Sustratos.
4.Eliminación de hierbas espontaneas no deseadas:
5.Maquinaria, equipos, aperos y herramientas empleados en las labores preparación y adecuación del terreno: Preparación. Regulación. Mantenimiento.
6.Valoración económica de la preparación del terreno.
7.Normas medioambientales aplicables en la preparación del terreno.
8.Normas prevención de riesgos laborales aplicables en la preparación del terreno.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENMIENDAS Y ABONADO DE FONDO

1.Los elementos nutritivos:
2.Enmiendas y abonos de fondo.
3.Unidades fertilizantes.
4.Cálculo de las necesidades de enmiendas orgánicas, calizas y abonado de - fondo.
5.Incidencia medioambiental de enmiendas y fertilización.
6.Sistemas de distribución de fertilizantes.
7.Maquinaria y aperos empleados en las labores de aplicación de enmiendas y abonado de fondo: Preparación. Regulación. Mantenimiento.
8.Valoración económica de la aplicación de enmiendas y abonado de fondo.
9.Normas de protección medioambiental para la aplicación de enmiendas y abonos de fondo.
10.Normas de prevención de riesgos laborales para la aplicación de enmiendas y abonos de fondo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SIEMBRA, TRASPLANTE Y PLANTACIÓN

1.Métodos de elección del material vegetal.
2.Operaciones de preparación de las semillas y/o plantas.
3.Sistemas y técnicas de plantación y siembra.
4.Épocas de plantación y siembra.
5.Dosis y densidad de siembra.
6.Marcos de plantación.
7.Cálculos del material a sembrar y/o plantar.
8.Operaciones de preparación y regulación de maquinaria, aperos y herramientas - de plantación y/o siembra.
9.Reposición de marras.
10.Diseño de plantaciones frutales.
11.Maquinaria y aperos empleados en la siembra, trasplante y plantación: Preparación. Regulación. Mantenimiento.
12.Valoración económica de las operaciones de siembra, trasplante y plantación.
13.Normas de protección medioambiental aplicables en las operaciones de - siembra, trasplante y plantación.
14.Normas de prevención de riesgos laborales aplicables en las operaciones de siembra, trasplante y plantación.
15.Normas de prevención de riesgos laborales aplicables en las operaciones de siembra, trasplante y plantación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN DE RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES EN LA

IMPLANTACIÓN DE CULTIVOS

1.Necesidades de personal.
2.Asignación de trabajos
3.Organización y programación del trabajo
4.Asesoramiento y supervisión del personal
5.Relaciones laborales
6.Convenios colectivos del sector
7.Rendimiento y coste de la mano de obra en la implantación de cultivos.
8.Rendimiento y coste de utilización de la maquinaria y equipos en la implantación de cultivos.
9.Estudios económicos comparativos
10.Estudio técnico-económico de los cultivos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LABORES DE PREPARACIÓN DEL TERRENO Y DE LA IMPLANTACIÓN DE CULTIVOS

1.Marco normativo de la salud laboral.
2.Riesgos profesionales en las diferentes actividades.
3.Sistemas de seguridad, según actividades y trabajos desarrollados
4.Marco normativo sobre medidas de protección ambiental.
5.Residuos y productos de desecho.
6.Emisiones a la atmósfera.
7.Vertidos líquidos
8.El delito ecológico.
9.Impacto ambiental en los procesos de producción en las empresas agrarias.

PARTE 7. OPERACIONES EN REPRODUCCIÓN GANADERA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL CICLO REPRODUCTIVO EN LA HEMBRA.

1.Nociones básicas del aparato reproductor.
2.Duración y características del ciclo ovárico: Celo - Ovulación.
3.Métodos de detección de celo.
4.La cubrición:
5.Preparación de la hembra para la monta.
6.Manejo en el periodo post-cubrición.
7.La gestación:
8.El parto:
9.Lactación:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANEJO DE LAS CRÍAS.

1.Manejo del destete: Las crías, nacimiento.
2.Comportamiento y características al nacimiento, cuidados en los recién nacidos, identificación y registro, encalostramiento, normas de ahijamiento.
3.Operaciones especiales de manejo de las crías:
4.Manejo del destete.
5.Enfermedades comunes de las crías.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL CICLO REPRODUCTIVO DE LOS SEMENTALES.

1.Nociones básicas del aparato reproductor masculino.
2.Cuidados básicos de los sementales.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES RUTINARIAS.

1.En animales de reposición, reproductores y sus crías.
2.Inmovilización animal.
3.Códigos de buenas prácticas de manejo en la producción animal.
4.Nociones básicas sobre alimentación de las animales.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA BÁSICA VIGENTE.

1.Normativa de prevención de riesgos laborales.
2.Normativa sobre bienestar animal.

PARTE 8. REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES EN EL CUIDADO, TRANSPORTE Y MANEJO DE ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NOCIONES BÁSICAS SOBRE ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1.Tipos de alimentos para rumiantes, cerdos, conejos, caballos y aves.
2.Sistemas y pautas de distribución de alimentos para rumiantes, cerdos, conejos, caballos y aves.
3.Características e importancia del agua en la alimentación para animales.
4.Desinfección del agua.
5.Especies y variedades forrajeras y alimentos concentrados más importantes en la alimentación del ganado.
6.Nociones básicas de conservación de forrajes: Henificación y ensilado.
7.Equipos de preparación, mezcla y distribución de forrajes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTOS BÁSICOS DE MORFOLOGÍA Y FISIOLOGÍA DE LOS RUMIANTES, CERDOS, CONEJOS, CABALLOS Y AVES.

1.Morfología externa.
2.Nociones sobre el aparato digestivo: Identificación de las principales partes del aparato digestivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANEJO E IDENTIFICACIÓN DE ANIMALES.

1.Tareas de recepción y lotificación.
2.Adecuación y control ambiental de las instalaciones.
3.Sistemas de identificación.
4.Sistemas de lectura (identificación electrónica, código de barras, etc.).
5.Listas de control y registro de animales.
6.Organización del trabajo y rutinas en animales de recría y de cebo.
7.Inmovilización animal.
8.Normativa vigente al respecto.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA EXPLOTACIÓN.

1.Periodicidad en la recogida.
2.Sistemas de recogida: equipo de ordeño, recogida de huevos, etc.
3.Colocación y transporte de los productos y subproductos.
4.Limpieza de los sistemas de recogida.
5.Almacenamiento y conservación de los productos y subproductos de la explotación.
6.Almacenes y cámaras de conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA BÁSICA VIGENTE EN EL ÁMBITO EUROPEO, NACIONAL, AUTONÓMICO Y LOCAL RELACIONADA CON ESTE MÓDULO.

1.Normativa sobre prevención de riesgos laborales, sobre bienestar animal, sobre seguridad alimentaria, sobre seguridad e higiene en las operaciones de producción ganadera y en la manipulación de productos.

PARTE 9. OPERACIONES BÁSICAS DE CONTROL SANITARIO DE ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE ENFERMEDADES DE ANIMALES.

1.Tratamientos higiénico-sanitarios para animales.
2.Aplicación de programas vacunales y antiparasitarios en animales de reposición, crías, producción de leche y huevos.
3.Aplicación de tratamientos preventivos a la llegada de animales a la explotación.
4.Observación de animales enfermos.
5.Aplicación de tratamientos preventivos y/o curativos.
6.Registro de tratamientos.

+ Información Gratis

7.Pérdida de bienestar de los animales: situaciones de estrés.
8.Medidas de actuación ante animales muertos en la explotación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA BÁSICA VIGENTE EN EL ÁMBITO EUROPEO, NACIONAL, AUTONÓMICO Y LOCAL RELACIONADA CON ESTE MÓDULO.

1.Normativa sobre prevención de riesgos laborales, sobre bienestar animal y sobre sanidad animal.

PARTE 10 . SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2.La cadena alimentaria: “del Campo a la Mesa”
3.¿Qué se entiende por trazabilidad?
    1.- Responsabilidades en la seguridad alimentaria
    2.- Ventajas del sistema de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
2.Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
3.Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
    1.- Sobre productos de carne de vacuno
    2.- Referente a productos lácteos y a la leche
    3.- Referente a la pesca y a sus productos derivados
    4.- Referente a los huevos
    5.- Sobre productos transgénicos
4.Productos con denominación de calidad
    1.- Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
    2.- Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
5.Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

1.Introducción al APPCC
2.¿Qué es el sistema APPCC?
3.Origen del sistema APPCC
4.Definiciones referentes al sistema APPCC
5.Principios del sistema APPCC
6.Razones para implantar un sistema APPCC
7.La aplicación del sistema APPCC
    1.- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
    2.- Aplicación de los principios del sistema APPCC
8.Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
    1.- Ventajas del sistema APPCC
    2.- Inconvenientes del sistema APPCC
9.Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Introducción
2.Los peligros y su importancia
3.Tipos de peligros en seguridad alimentaria
    1.- Peligros biológicos
    2.- Peligros químicos
    3.- Peligros físicos
4.Metodología de trabajo
5.Formación del equipo de trabajo
6.Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
7.Elaboración de planos de instalaciones

8.Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

1.¿Qué es el plan APPCC?
2.Selección de un equipo multidisciplinar
3.Definir los términos de referencia
4.Descripción del producto
5.Identificación del uso esperado del producto
6.Elaboración de un diagrama de flujo
7.Verificar “in situ” el diagrama de flujo
8.Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
9.Identificación de los puntos de control críticos
10.Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11.Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12.Establecer las acciones correctoras
13.Verificar el sistema
14.Revisión del sistema
15.Documentación y registro
16.Anexo. Caso práctico
    1.- Datos generales del plan APPCC.
    2.- Diagrama de flujo
    3.- Tabla de análisis de peligros
    4.- Determinación de puntos críticos de control
    5.- Tabla de control del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL APPCC

1.Introducción a los Planes Generales de Higiene
2.Diseño de Planes Generales de Higiene
    1.- Plan de control de agua apta para el consumo humano
    2.- Plan de Limpieza y Desinfección
    3.- Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
    4.- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
    5.- Mantenimiento de la cadena del frío
    6.- Trazabilidad (rastreabilidad) de los productos
    7.- Plan de formación de manipuladores.
    8.- Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
    9.- Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

1.Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
2.Requisitos para la implantación
3.Equipo para la implantación
4.Sistemas de vigilancia
    1.- Registros de vigilancia
    2.- Desviaciones
    3.- Resultados
5.Registro de datos
6.Instalaciones y equipos
7.Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
2.Estudio de los sistemas de archivo propios
3.Consulta con proveedores y clientes
4.Definición del ámbito de aplicación
    1.- Trazabilidad hacia atrás

+ Información Gratis

2.- Trazabilidad de proceso (interna)
3.- Trazabilidad hacia delante
5.Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
6.Establecer registros y documentación necesaria
7.Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
8.Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
9.Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Sistemas de envasado
2.Los métodos de conservación de los alimentos
1.- Métodos de conservación físicos
2.- Métodos de conservación químicos
3.Etiquetado de los productos
1.- Alimentos envasados
2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
3.- Alimentos sin envasar
4.- Etiquetado de los huevos
5.- Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Introducción
2.Definición por lotes. Agrupación de productos
1.- Definición por lotes
2.- Agrupar los productos
3.- Establecer registros y documentación necesaria
3.Automatización de la trazabilidad
4.Sistemas de identificación
1.- Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
5.Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
1.- Definiciones
2.El manipulador en la cadena alimentaria
1.- La cadena alimentaria
2.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
3.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
3.Concepto de alimento
1.- Definición
2.- Características de los alimentos de calidad
3.- Tipos de alimentos
4.Nociones del valor nutricional
1.- Concepto de nutriente
2.- La composición de los alimentos
3.- Proceso de nutrición
5.Recomendaciones alimentarias
1.- Tipos de alimento y frecuencia de consumo
6.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
7.Manipulador de alimentos de mayor riesgo
8.Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
1.- Alimentos de alto riesgo
9.Requisitos de los manipuladores de alimentos
10.Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.Introducción a la manipulación de alimentos
2.Recepción de materias primas
1.- Condiciones generales
2.- Validación y control de proveedores
3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
1.- Requisitos en la elaboración y transformación
2.- Descongelación
3.- Recepción de materias primas
4.- Transporte
1.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
5.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
1.- Instalaciones
2.- Maquinaria
3.- Materiales y utensilios
6.Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Buenas prácticas de manipulación
2.Higiene del manipulador
1.- Las manos
2.- La ropa
3.Hábitos del manipulador
4.Estado de salud del manipulador
5.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6.Limpieza y desinfección
7.Control de plagas
1.- Programa de vigilancia de plagas
2.- Plan de tratamiento de plagas
8.Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2.Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
1.- Alteración alimentaria
2.- Contaminación alimentaria
3.Origen de la contaminación de los alimentos
4.Los microorganismos y su transmisión
1.- Factores que contribuyen a la transmisión
2.- Principales tipos de bacterias patógenas
5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
1.- Clasificación de las ETA
2.- Prevención de las ETA