

CURSO DE ACTUALIZACIÓN PARA EL NIVEL DE CAPACITACIÓN DE FITOSANITARIO CUALIFICADO *COD: AQ2014*

DESTINATARIOS

Dirigido a los usuarios profesionales que hayan obtenido el carné de fitosanitario básico hace 10 años.

Los aplicadores que hayan conseguido los carnets antes del 2014 y les cumplan los 10 años de vigencia, deben realizar el curso de actualización para renovarlo.

PROGRAMA

1. Importancia de los métodos no químicos.
2. 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.
3. Producción ecológica.
4. Casos prácticos sobre los productos fitosanitarios.
5. 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. Casos prácticos.
6. Prácticas de identificación y utilización de EPIs.
7. 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.
8. Registro de plagas y de tratamientos en las explotaciones agrarias. El cuaderno de explotación.
9. Normativa: autorización y registro de productos fitosanitarios, y medida en que afecta a la utilización de los mismos.
10. Métodos para identificar los productos fitosanitarios ilegales y riesgos asociados a su uso. Infracciones, sanciones y delitos.
11. Mantenimiento, revisiones e inspecciones periódicas de los equipos.
12. Prácticas de revisión y calibración de equipos. Riesgos relacionados con el uso de equipos de aplicación de productos fitosanitarios.
13. Riesgos para el consumidor por residuos de productos fitosanitarios. Manera de evitarlos y medidas de emergencia en caso de contaminaciones accidentales. Concepto de seguridad alimentaria y Alerta sanitaria.
Riesgos para la población en general y los grupos vulnerables.
Prácticas de primeros auxilios.
14. 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.



LUGAR: Salamanca
Se podrá desarrollar en otras provincias o Comunidades Autónomas.

MODALIDAD: Presencial

DURACIÓN: 10 horas

FECHAS: Consultar

IMPORTE: Bonificable para trabajadores en régimen general.
*Descuentos para autónomos, desempleados y estudiantes.
*Consultar otros descuentos.
* El Precio incluye el pago de la tasa para la expedición del carné

Nº DE ALUMNOS:
Máximo 25 personas

VALIDEZ DEL CURSO:
10 años

A la finalización del curso se entregará certificado acreditativo de asistencia y posteriormente se entregará el carné

CURSO HOMOLOGADO

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com