



I. PRINCIPADO DE ASTURIAS

• OTRAS DISPOSICIONES

CONSEJERÍA DE AGROGANADERÍA Y RECURSOS AUTÓCTONOS

RESOLUCIÓN de 31 de enero de 2013, de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, por la que se aprueba el Plan Formativo Rural para el año 2013 y se convocan cursos de especialización.

La necesidad de las empresas agrarias asturianas de adaptarse a las nuevas situaciones de cambio marcado por las condiciones del mercado, la globalización de la economía, las innovaciones tecnológicas, así como la evolución de los hábitos de los consumidores y la normativa comunitaria, conlleva una necesidad paralela de información y formación para los profesionales del campo asturiano que exige disponer de un marco formativo adecuado a la cobertura de dichas necesidades.

El Principado de Asturias, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 10.1.10, tiene competencias exclusivas en materia de "agricultura, ganadería e industria agroalimentaria, de acuerdo con la ordenación general de la economía", correspondiéndole a la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos en virtud de lo dispuesto en el Decreto del Presidente del Principado 4/2012, de 26 de mayo, y el Decreto 78/2012, de 14 de junio, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería, la propuesta y ejecución de la política del gobierno en "materia del medio natural, de recursos agrícolas, forestales, ganaderos y pesqueros, de industria alimentaria y de desarrollo rural".

Así, la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, que viene canalizando los esfuerzos para formar a los ganaderos y agricultores y transferir al sector la información y los conocimientos adecuados, para que puedan cumplir con eficacia sus cometidos como empresarios y gestores del medio natural en que se desarrolla su actividad, así como de afrontar las dificultades que origina la adaptación de este sector a los retos impuestos por la agricultura y la ganadería comunitarias, lanza el plan formativo rural de cursos de especialización de orientación ganadera, agrícola y agroalimentaria para el año 2013, que será financiado por el Principado de Asturias, con el triple objetivo de, mejorar la cualificación profesional de los ganaderos y agricultores asturianos, de colaborar en el proceso de toma razonada de decisiones empresariales y de dar respuesta a algunas de las necesidades formativas detectadas en el sector por profesionales acreditados, por las entidades asociativas agrarias y por los propios usuarios, en los diferentes estudios sobre análisis de necesidades formativas del sector.

Por todo ello, vista la Ley de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales del Principado de Asturias para 2013,

RESUELVO

Primero.—Aprobar el Plan Formativo Rural para el año 2013, de acuerdo con las bases que se incluyen en el anexo I y la relación de actividades programadas (cursos) que se recogen en el anexo II.

Segundo.—La presente Resolución entrará en vigor el día siguiente a su publicación en el *Boletín Oficial del Principado de Asturias*.

En Oviedo, a 31 de enero de 2013.—La Consejera de Agroganadería y Recursos Autóctonos, María Jesús Álvarez González.—Cód. 2013-03179.

Anexo I

BASES

Primera.—Objeto:

La presente Resolución tiene por objeto fijar los contenidos y las condiciones que han de regir la impartición del programa de Cursos del Plan Formativo Rural para el año 2013 y la organización y desarrollo de jornadas de divulgación técnica.

Segunda.—Finalidad:

La finalidad del Plan Formativo Rural es contribuir a la mejora de la cualificación de los actuales y futuros agricultores, con objeto de fomentar la especialización del sector, mejorar la viabilidad económica de las explotaciones, y conocer las opciones de diversificación en el campo asturiano. A través del programa de formación rural, organizado por la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos del Principado de Asturias, tratamos de poner a su disposición conocimientos técnicos que les permitan adaptarse a los cambios que se vienen produciendo en el sector y conseguir un mejor aprovechamiento de las oportunidades de mercado. Medidas necesarias para aumentar el nivel y la calidad de



vida de los agricultores, concienciar a la población agraria del respeto por el entorno y el medio natural, la higiene y el bienestar de los animales.

Tercera.—Beneficiarios:

- a) Los jóvenes agricultores/as, que habiendo realizado el curso de primera instalación de jóvenes en la actividad agraria conforme a la Resolución de 10 de diciembre de 2010 (BOPA de 7-I-2011) y los que estando en posesión del título de formación profesional agraria, estén incorporándose a la actividad agraria.
- b) Los restantes agricultores/as asturianos en activo, titulares de explotaciones agrarias que deseen mejorar su formación profesional.

Siempre que las plazas ofertadas no se completen con alumnado perteneciente a los colectivos anteriores, la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos podrá admitir a otros alumnos/as que deseen aumentar sus conocimientos o incorporarse a la actividad agraria.

Cuarta.—Programación:

La Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos del Principado de Asturias, a través del servicio competente en temas de formación, desarrollará, coordinará y organizará Cursos de especialización, dirigidos a una mayor profesionalización del sector agrario asturiano, con la programación que se describe en el anexo II.

Esta programación, de la que se puede solicitar información en la dirección de correo electrónico: escuagri@asturias.org, en la Escuela de Agricultura de Villaviciosa, o en el Servicio de Desarrollo Agroalimentario, podrá estar sujeta a variaciones, en función de eventuales adaptaciones a la demanda final de actividades formativas o de la disponibilidad de profesorado, pudiendo aplazarse, o incluso suspenderse aquellas, en que no se alcance un número mínimo de solicitantes.

Quinta.—Solicitudes de inscripción:

Los impresos de solicitud se pueden recoger y formalizar, según modelo oficial (Anexo III), en las Oficinas Comarcas, en los Centros de Información Agraria, en el Servicio de Desarrollo Agroalimentario o en la Escuela de Agricultura de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos del Principado de Asturias.

Las solicitudes de inscripción en los cursos que se soliciten se presentarán durante todo el año, en Oficinas Comarcas o Centros de Información Agraria de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, en la Escuela de Agricultura de Villaviciosa, en el Registro de Entrada de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, enviándolas por correo electrónico a la dirección escuagri@asturias.org o por correo postal a la dirección: Escuela de Agricultura, c/ Samielles, s/n, 33300-Villaviciosa, o a la: Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación, c/ Coronel Aranda, 2-2.º izda.-33005 Oviedo.

Los solicitantes autorizan a la Consejería a volcar los datos aportados en una base de datos informatizada para la gestión administrativa de las actividades formativas.

Sexta.—Documentación a aportar junto con la solicitud:

Los interesados en participar en los cursos, con objeto de obtener prioridad en la selección de participantes en los mismos, en los que la demanda de plazas supere a las ofertadas, junto con el impreso de solicitud debidamente cumplimentado, podrán aportar la documentación complementaria siguiente:

- a) Ganaderos y agricultores en activo:
 - Informe de Vida Laboral.
- b) Futuros ganaderos y agricultores que tengan previsto incorporarse a la actividad agraria:
 - Fotocopia compulsada del título de Formación Profesional Agraria, Capataz Agrícola, u otra titulación que capacite para el acceso a la titularidad de explotación agraria según la normativa vigente, en el caso de que el solicitante disponga de esta formación.

Séptima.—Selección de aspirantes:

Siempre que para asistir a un curso la demanda de plazas sea mayor que la oferta, serán beneficiarios de estas acciones formativas, por orden de preferencia:

- 1.º Jóvenes agricultores/as, que hayan realizado Cursos de Primera Instalación a la actividad agraria o que estén en posesión del título de Formación Profesional Agraria, Capataz Agrícola, u otras titulaciones académicas de la rama agrícola, ganadera o forestal.
- 2.º Agricultoras asturianas en activo que deseen mejorar su formación profesional.
- 3.º Agricultores/as titulares de explotaciones inscritas en el Registro de Explotaciones Agrarias Prioritarias.
- 3.º Agricultores/as en activo.
- 4.º La asistencia de solicitantes distintos a los señalados en los tres grupos anteriores, se seleccionarán en orden inverso al número de actividades formativas a las que haya asistido con anterioridad. En todo caso, dentro de cada categoría, el orden de prioridad vendrá dado por la fecha de solicitud.



Una vez preseleccionados los participantes, se les comunicará el lugar y fecha definitivos de celebración del curso, y se les proporcionará una información más detallada sobre los contenidos y profesorado.

Los preseleccionados quedan obligados a comunicar a la Escuela de Agricultura su compromiso de asistencia al curso o su renuncia al mismo.

Octava.—*Impartición de cursos:*

Los cursos serán impartidos por técnicos especializados en las materias objeto de la actividad formativa. La fecha de realización de los cursos podrá variar con respecto a la inicialmente prevista en función de los requerimientos de organización por el Servicio.

Novena.—*Características de los cursos del programa formativo agrario:*

Los cursos, cuya duración es variable, son gratuitos y los contenidos serán teóricos y prácticos, relativos a las técnicas, conocimientos y destrezas necesarias para mejorar la cualificación profesional de los ganaderos y agricultores.

El número de alumnos por actividad formativa variará en función de las peculiaridades del curso y de los medios disponibles, atendiendo en todo momento a criterios de racionalidad.

En caso de presentación de solicitudes por grupos o colectivos de agricultores o ganaderos profesionales, se valorará la posibilidad de realización de la actividad en el concejo donde resida la mayoría de los solicitantes o en una ubicación próxima adecuada.

Décima y última.—*Expedición y registro de certificaciones de asistencia y de aprovechamiento:*

Los certificados de asistencia y, en su caso, de aprovechamiento se expedirán por la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos. Para ello, los alumnos deberán haber asistido regularmente a las clases. Se establece un mínimo del 90 por ciento de las horas lectivas totales del curso como mínimo para lograr el certificado correspondiente. La Consejería llevará un libro de registro de las certificaciones expedidas.

Para la expedición de los certificados de aprovechamiento podrá establecerse una prueba objetiva de los conocimientos adquiridos, relacionados con los contenidos, materias y objetivos del curso.

Anexo II

PROGRAMA FORMATIVO RURAL DE LA CONSEJERÍA DE AGROGANADERÍA Y RECURSOS AUTÓCTONOS AÑO 2013 CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

Ganadería

Curso 1.—Gestión Técnico-Económica de las Explotaciones Agrarias.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.

Duración: 25 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Iniciación al análisis contable de las explotaciones.
- Aprender a valorar el balance de una explotación.
- Reconocer los factores que afectan a la rentabilidad y viabilidad económica de la explotación.

Contenidos:

- Importancia del inventario en la explotación.
- Conceptos generales de amortización y costes de financiación.
- Contabilidad básica para la obtención del margen bruto de la explotación. Ejercicios prácticos. Gastos fijos y gastos variables.
- Conceptos básicos del estudio de viabilidad de la empresa agraria.
- Diagnóstico técnico económico y toma de decisiones.

Nota: Con diploma de aprovechamiento homologable para curso de incorporación.



Curso 2.—Sanidad Ganadera.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.

Duración: 12 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Identificación y control de la problemática más común en la cabaña ganadera de Asturias.

Contenidos:

- La Administración Pública en la sanidad animal, normativa nacional y autonómica en sanidad animal.
- Enfermedades.
- Tuberculosis, brucelosis, lengua azul, salmonella, etc.
- Prevención, control y erradicación de las enfermedades.
- Productos sanitarios.
- Inspecciones, infracciones y sanciones.

Nota: Con diploma de aprovechamiento homologable para curso de incorporación.

Curso 3.—Curso Básico de Explotación de Vacuno de Carne.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.

Duración: 25 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Mostrar las principales técnicas de manejo del rebaño en cuanto a alimentación, control de la condición productiva de los animales y del pasto y objetivos de reproducción del rebaño.

Contenidos:

- Manejo del Rebaño. Fases de Producción. Alimentación.
- Producción y conservación de forrajes. Manejo de Pastos.
- Sanidad. Patología animal.
- Maquinaria, construcciones e instalaciones.
- Reproducción y recría.
- Análisis de los resultados contables de una explotación.

Nota: Con diploma de aprovechamiento homologable para curso de incorporación.

Curso 4.—Curso básico de Explotación de Vacuno de Leche.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.

Duración: 25 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Mostrar las principales técnicas de manejo del rebaño en cuanto a alimentación, control de la condición productiva de los animales y objetivos de reproducción del rebaño.
- Divulgar los conocimientos mínimos en cuanto a concentración energética de la dieta y riqueza de proteína para la producción lechera.

Contenidos:

- Manejo del Rebaño. Fases de Producción. Alimentación.



- Producción lechera. La alimentación en las diferentes fases de producción.
- Sanidad. Patología animal.
- Maquinaria, construcciones e instalaciones.
- Registros obligatorios en la explotación.
- Análisis de los resultados contables de una explotación.

Nota: Con diploma de aprovechamiento homologable para curso de incorporación.

Curso 5.—Curso Inseminación Artificial de Ganado Vacuno.

Plazas: 20 Alumnos.

Lugar y fecha: A determinar en función de solicitudes.

Duración: 20 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Introducir al alumno en las técnicas básicas del diagnóstico de gestación y en los cambios acaecidos en torno al parto.
- Ofrecer una visión de conjunto de los principios generales y conocimientos básicos de la transferencia de embriones.

Contenidos:

- Anatomía y fisiología del aparato reproductor del toro y de la vaca.
- Cruzamientos más adecuados. Interpretación genética.
- Inseminación artificial de la vaca: Detección del celo, Ciclo estral, momento ideal.
- Métodos de diagnóstico de gestación. Gestación. Parto.
- Transferencia de embriones.

Curso 6.—Curso Básico en Ovino y Caprino.

Plazas: 20 Alumnos.

Lugar y fecha: A determinar en función de solicitudes.

Duración: 25 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Introducir al alumno en la técnica básica del manejo del ovino y caprino.

Contenidos:

- Manejo del Rebaño. Fases de Producción.
- Alimentación. Manejo de Pastos.
- Sanidad. Patología animal.
- Reproducción y recría.
- Análisis de los resultados contables de una explotación.

Nota: Con diploma de aprovechamiento homologable para curso de incorporación.

Curso 7.—Arreglo de Pezuñas.

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A determinar en función de solicitudes.

Duración: 8 horas (4 horas teoría + 4 h prácticas)

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer la importancia que tiene el buen cuidado de las pezuñas.
- Detectar las alteraciones más comunes en la conservación de las pezuñas.
- Utilizar las técnicas más recomendables su prevención, tratamiento y corrección.



Contenidos:

- Anatomía y Fisiología de la pata y la pezuña.
- Detección del estado de las pezuñas.
- Patologías de las pezuñas.
- Manejo e inmovilización del ganado.
- Higiene y tratamiento de las pezuñas.
- Recorte funcional de pezuñas.
- Arreglo curativo.
- Vendajes y apósitos.

Curso 8.—Adiestramiento de Perros para Manejo de Ganado.

Plazas: 20 Alumnos.

Lugar y fecha: A determinar en función de solicitudes.

Duración: 25 horas.

Imparte: Técnicos especialista.

Objetivos:

- Dar a conocer las posibilidades de movilizar un rebaño con el auxilio de perros careas.
- Conocer y aplicar las órdenes esenciales que ha de ejecutar el perro pastor.
- Mover el rebaño en las situaciones y maniobras más habituales en la explotación ganadera.

Contenidos:

- Actitudes y aptitudes que debe reunir un perro para guiar el ganado en una explotación.
- Rutinas de trabajo: Cambiar de dirección de un animal del rebaño, acercar el rebaño al pastor, meter el grupo en un corral para tareas de saneamiento, tratamientos, etc.
- Aprendizaje del pastor.
- Nociones básicas del comportamiento del ganado ante el perro pastor (gregarismo, terrenos, distancias).
- Razas de perros más adecuadas para el manejo de ganado en explotaciones.

Curso 9.—Bienestar Animal.

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A determinar en función de solicitudes.

Duración: 20 horas.

Imparte: Técnicos especialista.

Objetivos:

- Transmitir los conocimientos necesarios y obligatorios para el manejo de animales en Bienestar Animal.

Contenidos:

- Desarrollo del temario obligatorio según Resolución de 30 de abril de 2007, por la que se establece la homologación de cursos y acreditación de formación en materia de bienestar animal.

Curso 10.—Curso básico de Apicultura y Comercialización de la Miel

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.

Duración: 25 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Exponer los conocimientos básicos para el cuidado y explotación de las colmenas.
- Actualización de las técnicas de producción, envasado y comercialización de miel.

Contenidos:

- Caracterización y funcionamiento de una explotación apícola profesional.
- Calendario de actuaciones en el colmenar:



- Multiplicación de núcleos.
- Manejo de colmenas: Su aplicación en Asturias.
- La alimentación de la abeja. Flora apícola y nectarífera.
- Accidentes plagas y enfermedades de las abejas.
- Envasado de la miel: Manejo y control de la miel en plantas de envasado.
- Comercialización de la miel, canales más comunes.
- Miel ecológica.

Curso 11.—Explotación de Equinos.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.

Duración 16 horas.

Imparten: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Dar a Conocer los principios zootécnicos básicos de una explotación de equinos.
- Proporcionar unos conocimientos básicos de manejo, alimentación y sanidad en ganado equino.
- Presentar objetivos económicos y de rentabilidad que debe orientar una explotación de equinos.

Contenidos:

- Situación actual del sector.
- Alimentación y sistemas de producción.
- Sanidad.
- Introducción al herrado de equinos.
- Sistema de identificación y registro de los équidos.
- Comercialización.
- Razas autóctonas (Asturcón-Situación del asturcón en Asturias).

Curso 12.—Aplomado y Herraje en Equinos.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.

Duración 13 horas.

Imparten: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer la importancia que tiene un buen herraje y aplomado en equinos.
- Detectar las alteraciones más comunes.
- Utilizar las técnicas más recomendables su prevención, tratamiento y corrección.

Contenidos:

- Teoría: Anatomía del pie equino.
 - Fisiología del pie.
 - Patologías más comunes en potros y adultos.
 - Herraje normal y terapéutico.
- Prácticas:
 - Apreciación de aplomos y su influencia en los movimientos.
 - Aproximación a un caballo y elevación de extremidades.
 - Limpieza y mantenimiento de un casco sano.
 - Quitar herraduras.
 - Recortado y aplomado.
 - Herraje en frío.
 - Herraje en caliente.



Curso 13.—Producción y Cría del Gochu Asturcelta.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en coordinación con el SERIDA, en función de las solicitudes.

Duración 20 horas.

Imparten: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocimientos básicos sobre las prácticas y manejo de una explotación de Gochu asturcelta.

Contenidos:

- Situación actual de la raza autóctona porcina.
- Conocimientos sobre reproducción y producción de Gochu asturcelta.
- Manejo de las distintas etapas de cría. Alimentación. Sanidad.
- Comercialización.

Jornadas ganaderas:

- Ayudas de la Política agraria comunitaria 2013.
Lugar: Retransmitida desde la Escuela de Agricultura de Villaviciosa.
Fecha: Febrero.
- La Condicionalidad en las explotaciones ganaderas.
Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.
- Cercado de fincas ganaderas.
Lugar y fecha: A programar en colaboración con el SERIDA, en función de las solicitudes.
- Sanidad Apícola.
Lugar: Retransmitida on line.
Fecha: A programar en función de las solicitudes.
- Remo web:
Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.
- Ahorro y Eficiencia energética en las explotaciones Lecheras.
Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.

Agricultura y fruticultura

Curso 14.—Agricultura Ecológica.

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.

Duración: 20 hora.

Imparten: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Familiarizarse con el cultivo de los productos ecológicos más comunes en Asturias. Problemática y oportunidades del sector.
- Conocer los canales de comercialización existentes actualmente en Asturias y sus posibles mejoras.
- Valorar la rentabilidad económica del cultivo.

Contenidos:

- Situación del sector hortofrutícola-ecológico en Asturias. Normativa legal.
- Problemática y oportunidades del sector de la producción de semillas y plantas de vivero en producción ecológica.
- El suelo, fertilidad, reciclaje de nutrientes, abonos verdes, compostajes, rotaciones, alternativas, asociaciones de cultivo.
- Cultivos. Diseños de plantaciones.



- Material vegetal.
- Control de plagas y enfermedades. Prevención de daños. Control biológico. Tratamientos.
- Comercialización y consumo de alimentos.
- Visita a explotaciones del sector.
- Estrategia NAOS (nutrición, actividad física, prevención de la obesidad).
- Visitas para seguimiento cultivos en huerto.

Curso 15.—Setas: cultivo y comercialización.

Plazas: 24 Alumnos.

Lugar y fecha: A determinar en función de las solicitudes.

Duración: 20 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer las técnicas de cultivo, su importancia comercial y las especies con un mayor mercado.
- Conocer los canales de comercialización y los márgenes económicos que se pueden obtener con los diferentes productos.

Contenidos:

- Especies de interés comercial.
- Instalaciones mínimas necesarias para el cultivo.
- Ciclo de producción.
- Producción esperada.
- Situación del mercado.
- Inversión mínima.
- Exigencias sanitarias.
- Envasado. Formas de comercialización.
- Condiciones mínimas de obligado cumplimiento en el sector agroalimentario: Registro sanitario.
- Ayudas para el establecimiento de una empresa de transformación.

Curso 16.—Plantas Aromáticas y Medicinales

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar: A programar en función de las solicitudes.

Duración: 20 horas.

Fecha: A determinar en función de las solicitudes.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer el cultivo y comercialización de esta materia prima.

Contenidos:

- Especies potencialmente interesantes para la comercialización.
- El cultivo de plantas aromáticas y medicinales.
- Rentabilidad.
- Comercialización.

Curso 17.—Producción y Comercialización de Castañas y Avellanas.

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A determinar en función de las solicitudes.

Duración: 20 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Identificar las características de las castañas que las hacen adecuadas para su industrialización y sus variedades.
- Familiarizarse con los procedimientos de cultivo y recolección de la castaña y el avellano.



Contenidos:

- Variedades de castañas más comunes en Asturias: Características agronómicas y tecnológicas de cada una.
- Sistemas de cultivo y mantenimiento del castaño y del avellano.
- Recolección y procedimientos de conservación del fruto.
- Comercialización de los productos: Canales más asequibles en la actualidad.

Jornadas agrícolas:

- Oportunidad de la producción hortofrutícola en las explotaciones agroganaderas.
Lugar y fecha: A programar en colaboración con el SERIDA en función de las solicitudes.
- Plantación del manzano de sidra.
Lugar y fecha: Programada en colaboración con el SERIDA, a celebrar en otoño.
- Poda y cuidados de invierno del manzano.
Lugar y fecha: Programada en colaboración con el SERIDA para mediados de febrero.
- Problemática actual del cultivo del kiwi.
Lugar y fecha: A programar en colaboración con el SERIDA en función de las solicitudes.
- Poda del Kiwi.
Lugar y fecha: A programar en colaboración con el SERIDA en función de las solicitudes.
- La Poda en los pequeños frutos.
Lugar y fecha: A programar en colaboración con el SERIDA en función de las solicitudes.
- La escanda: Transferencia de resultados del SERIDA sobre variedades.
Lugar y fecha: Villaviciosa, segunda quincena de mayo.
- La Faba: Transferencia de resultados del SERIDA sobre cultivo y variedades.
Lugar y fecha: Argüelles, mes de septiembre.
- Manzano de sidra: Transferencia de resultados del SERIDA sobre selección de variedades.
Lugar y fecha: Villaviciosa, abril-mayo.
- Identificación de las enfermedades de la viña.
Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.

Otras actividades formativas complementarias

Curso 18.—Prevención de Riesgos Laborales-Nivel Básico.

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar: A programar en función de las solicitudes.

Duración: 50 horas.

Fecha: A determinar en función de las solicitudes.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Proporcionar y adecuar a cada alumno los conocimientos suficientes desde el ámbito teórico, técnico, operativo y legislativo que enmarca la prevención de Riesgos Laborales de Nivel Básico.

Contenidos:

- Desarrollo del temario obligatorio para obtener la homologación del curso por el Instituto Asturiano de Prevención de Riesgos Laborales.

Curso 19.—El Tractor y su Reglamentación.

Plazas 25 alumnos.

Lugar: A programar en función del origen de las solicitudes.



Duración: 12 horas (3 días/4 horas).

Fecha: A determinar en función de las solicitudes.

Imparten: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Proporcionar unos conocimientos básicos de conducción y manejo del tractor.
- Dar a conocer las principales normas e instrucciones de seguridad.

Contenido:

- Requisitos administrativos para la conducción de la maquinaria agrícola. Clase se permisos, licencias y su vigencia.
- Normas de circulación.
- La carga.
- Tipos de enganche. Aperos de labranza.

Curso 20.—Manipulación de Plaguicidas-Nivel Básico.

Plazas: 25 Alumnos.

Duración: 25 horas.

Lugar y fechas: A determinar según solicitudes/ Varias ediciones.

Imparte: Técnicos especialistas.

Carné: Terminado el curso, y superado el examen, se expedirá el carné de manipulador de plaguicidas: Nivel básico.

Objetivos:

- Formar a los solicitantes para la obtención del carné de manipulador de Plaguicidas nivel Básico.

Contenidos:

- Temario obligatorio por la legislación vigente.

Curso 21.—Manipulación de Plaguicidas-nivel cualificado.

Plazas: 25 Alumnos.

Duración: 60 horas.

Lugar y fecha: A determinar en función de las solicitudes.

Imparte: Técnicos especialistas.

Carné: Terminado el curso y superado el examen, se expedirá carné de manipulador de plaguicidas: Nivel cualificado.

Objetivos:

- Formar a los solicitantes para la obtención del carné de manipulador de Plaguicidas nivel Cualificado.

Contenidos:

- Temario obligatorio por la legislación vigente.

Curso 22.—Elaboración de Productos Lácteos: Queso, Yogur, Mantequilla.

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes y disponibilidad de locales para prácticas.

Duración: 40 horas.

Imparten: Especialistas en elaboración de productos lácteos.

Objetivos:

- Conocer los procesos de elaboración de quesos, yogures...
- Conocer los canales de comercialización y los márgenes económicos que se pueden obtener con los diferentes productos.

Contenidos:

- La importancia de la calidad de la leche.



- Procesos de elaboración.
- Procedimientos de envasado y conservación.
- Canales de comercialización más frecuentes.
- Condiciones mínimas de obligado cumplimiento en el sector agroalimentario: Registro sanitario.
- Ayudas para el establecimiento de una empresa de transformación.

Curso 23.—Técnicas de Elaboración de Productos Agroalimentarios (conservas, zumos, vinagres).

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes y disponibilidad de locales para prácticas.

Duración: 25 horas.

Fecha: A determinar según solicitudes.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer distintos procesos de elaboración y transformación de las materias primas producidas en las explotaciones y demandadas por el mercado.
- Resaltar la importancia de la higiene y la buena manipulación de los alimentos para la obtención de productos de calidad.

Contenidos:

- Procedimientos básicos en las elaboraciones en la industria agroalimentaria.
- Seguridad e higiene en la industria agroalimentaria.
- Identificación de los recursos de las explotaciones, selección y tratamiento de materias primas.
- Elaboración de conservas a partir de frutas y hortalizas.
- Elaboración de mermeladas, jaleas, confituras, zumos, vinagres.
- Otras técnicas de conservación y transformación de productos agrícolas (congelación, deshidratación, etc.).
- La comercialización de productos agroalimentarios.
- Etiquetado: Normativa.

Curso 24.—Creación de una Empresa Agroalimentaria.

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 15 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer los requisitos mínimos exigidos por la Administración para la creación de una pequeña empresa agroalimentaria.

Contenidos:

- Legislación y normativa que se aplica.
- Contenidos mínimos comunes en los proyectos de industrias agroalimentarias.
- Gestión de la producción en la industria alimentaria.
- Comercialización.

Curso 25.—Iniciación a Internet para Ganaderos y Agricultores.

Plazas: 12 Alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 15 horas.

Fecha: A fijar en función de las solicitudes.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:



- Introducción en el manejo de navegadores de Internet.
- Familiarizarse con el procedimiento para moverse por Internet.
- Aprender a usar buscadores en red.
- Conocer algunos ejemplos de aquellas páginas de la Red que pueden ser más útiles para los profesionales de la agricultura y la ganadería.

Contenidos:

- Manejo del navegador.
- Correo electrónico: Como enviar y recibir mensajes en la explotación.
- Buscadores.
- Páginas Web con información sobre agricultura y ganadería.
 - Página del Ministerio de Agricultura, del Principado de Asturias, del SERIDA.
 - Páginas de Asociaciones Agrarias (Sindicatos; Asociaciones de Criadores de ganado).
 - Páginas de proveedores de suministros agrarios.
 - Páginas de mercados de productos ganaderos.
 - Páginas de pronóstico meteorológico.
 - Páginas de suministradores de servicios al sector agrario.
 - Páginas de noticias y publicaciones del sector agrario.
- Gestión informatizada de trámites administrativos agrarios (crotales, permisos de quemas, altas y bajas de animales, solicitud de subvenciones).
- SIGPAC.

Curso 26.—Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas. SIGPAC.

Plazas: 10 Alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 20 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer el funcionamiento del visor de parcelas y sus posibilidades.

Contenidos:

- Descripción y utilidades.
- Pasos para el manejo de la herramienta.
- Ejercicios prácticos.

Curso 27.—Implantación de un Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria y Ambiental.

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 8 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer el conjunto de normas y recomendaciones técnicas que se aplican a las diversas etapas de la producción agrícola y ganadera para garantizar alimentos sanos e inocuos.
- Resaltar la importancia de la higiene y la buena manipulación de los alimentos para la obtención de productos de calidad y que respeten los principios de inocuidad alimentaria.

Contenidos:

- Legislación, inspecciones y sanciones.
- Gestión de la producción en la industria alimentaria.
- Gestión de la calidad.
- Gestión medioambiental en la industria alimentaria.



Curso 28.—Sistemas de Autocontrol y Análisis de Puntos Críticos.

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 5 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos.

Contenidos:

- Verificaciones oficiales de los alimentos. Normativa legal aplicable.
- Planes de autocontrol. Medidas preventivas.
- Implantación de prácticas correctas de higiene que ayuden a cumplir la legislación alimentaria.

Curso 29.—Control de Productos Alimenticios en Calidad Diferenciada.

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 4 horas.

Fecha: A determinar según solicitudes.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Clarificar el concepto de control oficial e informar de las distintas opciones para la realización de este control.
- Exposición de las fórmulas de registro más eficientes para un buen autocontrol.

Contenidos:

- Significado del control oficial en la calidad diferenciada. Plan de control oficial 2011-2015.
- Sistema de autocontrol en la calidad diferenciada. Evidencias de cumplimiento. Gestión de incumplimientos.
- Función de los Consejos.

Curso 30.—Comercialización de Productos Agroalimentarios.

Plazas: 25 Alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 20 horas.

Fecha: A determinar según solicitudes.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer el nicho de mercado en que se va a trabajar y la importancia de las tendencias de la demanda del producto.
- Conocer los canales de distribución de los productos.

Contenidos:

- Red comercial; canales de distribución.
- Plan de Comunicación; Estrategias de ventas.

Curso 31.—Manipulador de Productos Agroalimentarios.

Duración: 5 horas.

Lugar y fecha: A determinar según solicitudes.



Destinatarios: Trabajadores agrícolas y elaboradores artesanales.

Objetivos:

- Formar a los solicitantes para la obtención del carné de manipulador de Productos Agroalimentarios.

Contenidos:

- Temario obligatorio por la legislación vigente.

Otras jornadas complementarias:

- Plan de autocontrol en las pequeñas industrias lácteas.
Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.
- Aspectos a valorar al diseñar una etiqueta.
Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.
- Revalorización de recursos disponibles para la generación de rentas complementarias en el medio rural.
Lugar y fecha: A programar en función de las solicitudes.



Anexo III

PLAN FORMATIVO RURAL

Espacio Reservado para registro

FORMULARIO PARA SOLICITUD DE ACTIVIDADES FORMATIVAS

SERVICIO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO

DATOS PERSONALES DEL SOLICITANTE:

NOMBRE		APELLIDOS	
N.I.F.		FECHA	
E-MAIL:		TELÉFONO	
		MOVIL	

DIRECCIÓN: (Calle, Nº, piso..)	LOCALIDAD	
	C.P	
	MUNICIPIO	

DATOS DE LA EXPLOTACIÓN

Código CEA:		Código NEA:	
--------------------	--	--------------------	--

SITUACIÓN PROFESIONAL * (señale con una cruz las casillas que proceda)

<input type="checkbox"/> Agricultor/ganadero en activo	<input type="checkbox"/> Plan de Incorporación	<input type="checkbox"/> Otros
<input type="checkbox"/> Titular explotación prioritaria	<input type="checkbox"/> Futuro Agricultor	

SOLICITUD DE CURSOS

N ° CURSO	DENOMINACIÓN DEL CURSO

En _____, a _____ de _____ de _____

A los efectos señalados en el artículo 5.1 de la Ley Orgánica 15/1999, se advierte de la existencia, bajo la responsabilidad de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos del Principado de Asturias, de los ficheros automatizados de datos de los solicitantes, cuya finalidad es realizar informativamente la gestión administrativa. Se informa de la posibilidad de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición enviando comunicación escrita a Consejería de Agroganadería y Recursos autóctonos, Servicio de Desarrollo Agroalimentario, c/ Coronel Aranda, 2 -2º 33005 Oviedo (Asturias).

Firma del solicitante:

ILMA. SR. CONSEJERA DE AGROGANADERÍA Y RECURSOS AUTÓCTONOS

DOCUMENTACIÓN A APORTAR POR EL SOLICITANTE DEL CURSO A EFECTOS DE SELECCIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS:

- Todos lo solicitantes:

Formulario de solicitud de cursos cumplimentado y firmado.

- Aquellos Agricultores y ganaderos en activo o personas que vayan a iniciar la actividad agraria, que deseen se les de prioridad cuando se realice la selección de participantes en los cursos, en donde la demanda de plazas supera la oferta formativa:

Informe de Vida Laboral

Fotocopia compulsada del título de Formación Profesional Agraria, u otro equivalente (los que estén en posesión de dicho título).

Otros documentos que puedan justificar su prioridad en la selección como demandante de los cursos del Plan Formativo Rural

