

Operaciones auxiliares de abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas



Área: AGRARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 70 h
Precio: 35.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

CÓDIGO

UF0161

CONTENIDOS

1. Abonos

####

1.1 La nutrición de las plantas.

####

1.2 Los abonos orgánicos: tipos, procedencia y características generales básicas.

####

1.3 Abonos sólidos: estiércoles.

####

1.4 Abonos líquidos: purines.

####

1.5 Abonos verdes. Mantillos.

####

1.6 Abonos químicos: características generales básicas.

####

1.7 Abonos simples.

####

1.8 Abonos compuestos.

####

1.9 Interpretación de etiquetas: riqueza del abono.

####

1.10 Distribución de abonos orgánicos.

####

1.11 Características básicas de la maquinaria empleada.

####

1.12 Remolques.

####

1.13 Distribuidores.

####

1.14 Cisternas.

####

1.15 Labores de apoyo en carga y distribución.

####

1.16 Distribución manual localizada de los abonos orgánicos.

####

1.17 Limpieza y conservación diaria del equipo, herramientas e instalaciones empleadas en el abonado.

####

1.18 Distribución de abonos químicos.

####

1.19 Características básicas de la maquinaria empleada.

####

1.20 Tolvas.

####

1.21 Distribuidores.

####

1.22 Labores de apoyo en carga y distribución.

####

1.23 Distribución manual localizada de los abonos químicos.

####

1.24 Limpieza y conservación diaria del equipo, herramientas e instalaciones empleadas en el abonado.

####

1.25 Realización de acopios de abonos.

####

1.26 Ejecución de la limpieza, desinfección y ordenamiento de las instalaciones, equipos, máquinas y herramientas utilizadas.

####

1.27 Distribución manual de dosis en el momento adecuado y de manera homogénea.

####

1.28 Normas de prevención de riesgos laborales.

####

1.29 Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria o equipos utilizados en el abonado de cultivos.

####

2. Sanidad de las plantas

####

2.1 Aspectos generales sobre la sanidad de las plantas.

####

2.2 Plagas.

####

2.3 Enfermedades.

####

2.4 Malas hierbas.

####

2.5 Métodos de control.

####

2.6 Medios de defensa fitosanitarios.

####

2.7 Productos fitosanitarios:

####

2.8 Descripción y generalidades.

####

2.9 Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.

####

2.10 Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios.

####

2.11 Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud.

####

2.12 Primeros auxilios.

####

2.13 Tratamientos fitosanitarios.

####

2.14 Equipos de aplicación.

####

2.15 Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.

####

2.16 Nivel de exposición del operario.

####

2.17 Medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios.

####

2.18 Buenas prácticas ambientales.

####

2.19 Sensibilización medioambiental.

####

2.20 Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.

####

2.21 Buena práctica fitosanitaria.

####

2.22 Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad.

####

2.23 Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

####

2.24 Realización de mezclas de caldos según proporciones establecidas.

####

2.25 Aplicación de tratamientos fitosanitarios uniforme.

####

3. Normativa relacionada con actividades agrícolas

####

3.1 Relación trabajo-salud.

####

3.2 Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

####

3.3 Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos:

####

3.4 Normativa específica.

####

3.5 Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios.

####

3.6 Infracciones y sanciones.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.