

AGAU28 FORMACIÓN INTEGRAL PARA TRABAJADORES DE ALMACÉN HORTOFRUTÍCOLA



250,00 € - 350,00 €

El curso AGAU28 Formación Integral Para Trabajadores De Almacén Hortofrutícola ofrece formación especializada en el sector agrario. En este curso AGAU28 Formación Integral Para Trabajadores De Almacén Hortofrutícola el alumnado obtendrá las herramientas necesarias para desarrollar habilidades en materia de seguridad alimentaria, normas y protocolos de calidad, trazabilidad y etiquetado, prevención de riesgos laborales, planes de igualdad para los trabajadores de almacenes agroalimentarios.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Industrias Alimentarias](#), [Manipulador de Alimentos](#), [Prevención de Riesgos Laborales Calidad Medioambiente I+D+I](#) |

INFORMACIÓN

Duración

40 h

Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRODUCCIÓN INTEGRADA

1. Comprensión del uso equilibrado de los productos fitosanitarios, controlando plagas y enfermedades.
2. - Identificación de los principales métodos culturales.
3. - Identificación de los métodos biológicos.
4. - Identificación de los principales métodos naturales.
5. Utilización equilibrada de los productos fitosanitarios, controlando plagas y enfermedades, utilizando de forma prioritaria.
6. - Utilización de los principales métodos culturales.
7. - Utilización de los principales métodos biológicos.
8. - Utilización de los principales métodos naturales
9. Comprensión de los requisitos generales que deben cumplir los productores y operadores que opten por acogerse a este tipo de producción y hagan uso de la identificación de garantía propia de la producción integrada.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLOS DE CALIDAD, TRAZABILIDAD Y ETIQUEDADO EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

1. Comprensión de los protocolos de aseguramiento de la calidad más comunes.
2. - El análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
3. - La trazabilidad del producto.
4. - El etiquetado del producto.
5. Conocimiento básico de los requisitos de los protocolos.

6. - Requisitos de la norma BRC.
7. - Requisitos de la norma IFS
8. - Principios de food defense.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES ESPECÍFICOS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

1. Comprensión de los principios preventivos básicos.
2. - Identificación de la técnica de solarización.
3. - Identificación de los métodos biofumigación.
4. - Identificación de las técnicas de biosolarización.
5. Conocimiento de los riesgos laborales específicos asociados a las ocupaciones de los trabajadores de almacenes en centrales agroalimentarias.
6. - Riesgos y prevención de seguridad en el trabajo.
7. - Riesgos y prevención relacionados con los peligros ambientales.
8. - Riesgos y prevención relacionados con los peligros ergónicos y psicosociales.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL CULTIVO

1. Comprensión de potenciales toxiinfecciones con origen en el cultivo.
2. - Conocimiento de las principales toxiinfecciones alimentarias colectivas (TIAC).
3. Utilización de las medidas preventivas para el control de las toxiinfecciones alimentarias colectivas con origen en el cultivo.
4. - Aplicación las principales toxiinfecciones alimentarias colectivas (TIAC)