



## I. PRINCIPADO DE ASTURIAS

### • OTRAS DISPOSICIONES

#### CONSEJERÍA DE AGROGANADERÍA Y RECURSOS AUTÓCTONOS

*RESOLUCIÓN de 13 de febrero de 2012, de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, por la que se aprueba el Plan Formativo Rural para el año 2012 y se convocan Cursos de Especialización.*

El proceso continuo de cambio a que está sometida la agricultura asturiana, producidos por las condiciones del mercado, la globalización de la economía, las innovaciones tecnológicas, así como la evolución de los hábitos de los consumidores, exigen que las empresas agrarias se adapten a estas nuevas situaciones, en aras a su viabilidad.

La Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, en uso de las funciones y competencias otorgadas por el R.D. 3461/1981, de 29 de diciembre (BOE n.º 34 de 9-2-82) de traspaso de funciones, competencias y servicios del Estado en materia de Capacitación y Extensión Agrarias, Sanidad Vegetal y Reforma y Desarrollo Agrario, 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.

La Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, consciente de las dificultades que origina la adaptación del sector agrario a los retos impuestos por la agricultura y la ganadería comunitarias, pone en marcha el plan formativo rural de cursos de especialización de orientación ganadera, agrícola y agroalimentaria para el año 2012, 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 agrario asturiano.

Por todo ello, visto el Decreto 280/2011, de 28 de diciembre, por el que se regula la aplicación de la prórroga de los Presupuestos Generales del Principado de Asturias para 2011 durante el ejercicio de 2012,

#### RESUELVO

*Primero.*—Aprobar el Plan Formativo Rural para el año 2012, 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*.

Oviedo, a 13 de febrero de 2012.—El Consejero de Agroganadería y Recursos Autóctonos, Albano Longo Álvarez.—Cód. 2012-03002.

#### 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 2012 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](mailto:escuagri@asturias.org), en la escuela de agricultura de Villaviciosa, o en el Servicio de Agroindustrias y Fomento Asociativo, 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 Comarcales, en los Centros de Información Agraria, en el Servicio de Agroindustria y Fomento Asociativo 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 Comarcales 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](mailto: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 Agroindustria y Fomento Asociativo, 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, o 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.

Cuando los cursos se celebren en la Escuela de Agricultura que la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos tiene en Villaviciosa, aquellos alumnos que deseen alojarse en las instalaciones de la escuela por razón de la lejanía de su lugar de residencia, deben confirmar la disponibilidad de plazas.

*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.

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.

La Escuela de Agricultura llevará un libro de registro de registro de las certificaciones expedidas.

## Anexo II

PROGRAMA FORMATIVO RURAL DE LA CONSEJERÍA DE AGROGANADERÍA Y RECURSOS AUTÓCTONOS

AÑO 2012

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: 12 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Exponer los principios zootécnicos básicos para una explotación rentable del vacuno de carne.
- 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.
- Presentar los objetivos que deben incluir las explotaciones de vacuno, según las nuevas regulaciones de la política comunitaria en cuanto al cuidado del medio ambiente.

Contenidos:

- Situación actual del sector.
- Selección y mejora genética. Reproducción y cría.
- Alimentación.
- Indicación Geográfica Protegida "Ternera Asturiana".
- Construcciones e instalaciones.
- Reproducción y cría
- 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: 12 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Exponer los principios zootécnicos básicos para una explotación rentable del vacuno de leche.
- 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.
- Presentar los objetivos que deben incluir las explotaciones de vacuno, según las nuevas regulaciones de la política comunitaria en cuanto al cuidado del medio ambiente y bienestar animal.

Contenidos:

- Alimentación.
- Sistemas de producción de leche. Ordeño. Calidad de la leche.
- Construcciones e instalaciones.
- Selección y mejora genética del vacuno lechero. Reproducción y cría.
- Análisis contable de los resultados de una explotación.

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

Curso 5.—PAC Y CONDICIONALIDAD DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A determinar en función de solicitudes.

Duración: 4 horas.

Imparten: Técnicos especialistas.



**Objetivos:**

- Familiarizar a los titulares de las explotaciones, con los ámbitos que constituyen la condicionalidad, el respeto por el medio ambiente y las buenas prácticas ganaderas.

**Contenidos:**

- Ayudas de la P.A.C. La condicionalidad en las explotaciones agrarias.
- Conceptos y definiciones.
- Ámbitos que constituyen la condicionalidad.
- Elementos de control.
- Calificación de los incumplimientos en condicionalidad.
- Reducción de ayudas como consecuencia de incumplimientos.

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

**Curso 6.—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 7.—CURSO INSEMINACIÓN ARTIFICIAL EN OVINO Y CAPRINO.**

Plazas: 20 alumnos.

Lugar y fecha: A determinar en función de solicitudes.

Duración: 16 horas (8 teóricas y 8 prácticas)

Imparte: Técnicos especialistas.

**Objetivos:**

- Introducir al alumno en la técnica básica de inseminación en ovino y caprino.

**Contenidos:**

- Anatomía y fisiología del aparato reproductor de las ovejas y cabras.
- Cruzamientos más adecuados. Interpretación genética.
- Inseminación artificial: Detección del celo, ciclo estral, sincronización.

**Curso 8.—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 9.—GANADERÍA ECOLÓGICA.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A determinar en función de solicitudes.

Duración: 20 horas

Imparte: Técnicos especialistas.

### Objetivos:

- Estudiar el proceso de reconversión de las ganaderías convencionales de producción siguiendo técnicas de agricultura ecológica.
- Divulgar las técnicas agronómicas requeridas por la normativa de la Producción Ecológica.
- Dar a conocer los canales disponibles para la comercialización de la producción ecológica.

### Contenidos:

- Reconversión de explotaciones a la ganadería ecológica: requisitos legales y técnicos; períodos de transición. Legislación.
- Alimentación. Manejo de pastizales.
- Alojamiento: Normativa.
- Sanidad animal; limitaciones a los tratamientos curativos convencionales.
- Comercialización de productos ecológicos; trazabilidad de los productos y certificación con sello de COPAE.
- Estrategia NAOS (nutrición, actividad física, prevención de la obesidad).
- Visitas a explotación.

## Curso 10.—ADiestRAMIENTO DE PERROS PARA MANEXO 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 11.—BIENESTAR ANIMAL PARA CONDUCTORES Y CUIDADORES DURANTE EL TRANSPORTE DE GANADO VIVO.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A determinar en función de solicitudes.

Duración: 20 horas.

Imparte: Técnicos especialista.

### Objetivos:

- Transmitir unos niveles mínimos suficientes de conocimientos, que garanticen la capacitación en materia de bienestar animal de todas aquellas personas encargadas del cuidado y transporte de ganado vivo.

### 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 12.—CERCADO DE FINCAS GANADERAS.

Plazas: 25 alumnos.

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

Duración: 15 horas (7 horas teoría + 8 horas de prácticas)

Imparten: Técnicos especialistas

Objetivos:

- Aprender a construir cercas de tensión.
- Exponer los distintos problemas prácticos que pueden presentarse al ejecutar el cercado y las técnicas disponibles para solventarlos.

Contenidos:

- Principios básicos de construcción de cercas de tensión.
- Elementos de las cercas: puertas de tensión, tensores, separadores.
- Elementos de las cercas eléctricas: Pulsador, aisladores, pararrayos, tomas de tierra, interruptores.
- Criterios para elección del tipo de alambre o malla; cerca convencional o eléctrica.
- Replanteo de la cerca.
- Mecánica del levantamiento de la cerca.
- Determinación y medición de la tensión del alambre.
- Herramientas y elementos auxiliares para el cercado.
- Prácticas de cercado en el campo.

Curso 13.—CUNICULTURA: HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES-PUNTOS CRÍTICOS.

Plazas: 12 alumnos.

Lugar: La Braña (Castrillón).

Duración: 8 horas.

Fecha: Abril.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Reforzar las metodologías de trabajo en la explotación y sus puntos claves.

Contenidos:

- Ponencia: Análisis de los puntos clave a tener en cuenta en una explotación cunícola.
- Ponencia: La enfermedad viral hemorragia. Sintomatología, prevención y tratamiento.

Curso 14.—APICULTURA Y COMERCIALIZACIÓN DE LA MIEL.

Plazas: 25 alumnos.

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

Duración: 24 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 15.—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 errado de equinos.
- Sistema de identificación y registro de los équidos.
- Comercialización.
- Razas autóctonas: (Asturcón – Situación del asturcón en Asturias).

Curso 16.—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 17.—PRODUCCIÓN Y CRÍA DEL GOCHU ASTURCELTA.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar 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.





## *Agricultura y fruticultura.*

Curso 18.—SEGUIMIENTO DE CULTIVOS EN HUERTO ECOLÓGICO.

Plazas: 10 alumnos.

Lugar: A programar en función de las solicitudes.

Duración: 24 horas (1-2 días al mes/ desde marzo hasta octubre).

Imparten: Productor ecológico.

Objetivos:

- Dar a conocer los principios básicos de la agricultura ecológica.
- Aportar unos conocimientos prácticos generales en las distintas fases de desarrollo de las distintas especies de cultivo hortícola.
- Presentar objetivos económicos y de rentabilidad que debe orientar una explotación de agricultura ecológica.

Contenidos:

- Establecimiento del calendario de rotación de cultivos en la parcelas de la explotación.
- Manejo del suelo, aporte de abonos, semillero y plantación.
- Seguimiento en la parcela de las labores a realizar en los cultivos más frecuentes en el campo asturiano: lechuga, tomate, pimiento, judía, fresa, coliflor, etc.
- Seguimiento de la problemática fitopatologías en los cultivos.
- Comercialización – Canales de distribución.

Curso 19.—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).

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

Curso 20.—CULTIVO DE LA PATATA.

Plazas: 25 alumnos.

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

Duración: 20 horas

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Actualizar los conocimientos sobre la producción del cultivo.
- Conocer las posibilidades económicas que presenta.
- Familiarizarse con los distintos canales de comercialización.

Contenidos:



- Situación actual del sector. Problemática y oportunidades.
- Aspectos agronómicos del cultivo.
- Variedades.
- Plagas y enfermedades.
- Recolección, almacenamiento y conservación.
- Normas de calidad para la patata de consumo.

Curso 21.—PLANTACIONES DE MANZANO DE SIDRA.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 15 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivo:

- Aprender las técnicas básicas para el establecimiento de nuevas plantaciones de manzano de sidra.
- Conocer las variedades y patrones recomendados para la plantación en cada comarca.
- Conocer las variedades registradas para la producción de la D.O. "Sidra Asturiana".

Contenidos:

- Pasos previos a la plantación; preparación de la finca.
- Nuevas variedades.
- Portainjertos recomendables para cada tipo de suelo.
- Labores preparatorias del suelo, enmiendas y abonados.
- Diseño de la plantación: Replanteo, distribución de variedades.
- Ejecución de la plantación.
- Control de plagas y enfermedades. Lucha integrada.
- Instalaciones y maquinaria.
- Subvenciones para fomento de la plantación de manzano de sidra.

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

Curso 22.—INJERTO DE FRUTALES.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 8 horas.

Imparte: Técnico especialista.

Objetivos:

- Transmitir las técnicas más comunes de propagación de frutales mediante injerto.
- Aprendizaje práctico del injerto en diferentes especies.

Contenidos:

- Nociones básicas de injerto.
- Técnicas más comunes de injerto en las diferentes especies de frutales.
- Yema, chip, escudete, canutillo, ingles, corona, hendidura, etc.
- Prácticas de injerto.

Curso 23.—PODA DE PRODUCCIÓN EN MANZANO DE SIDRA.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 8 horas (4 teoría; 4 prácticas).

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Exponer los conocimientos básicos que rigen la regulación del equilibrio vegetación/ producción en el manzano.
- Conocer las técnicas de poda aplicables a manzanos de sidra en plantaciones tradicionales y en sistemas modernos de formación.
- Realizar ejercicios prácticos de poda en diferentes situaciones.



Contenidos:

- Órganos de fructificación y órganos vegetativos del manzano
- Principios de la poda.
- Poda en plantaciones tradicionales a todo viento.
- Poda en plantaciones en eje vertical.
- Poda para saneamiento o control de enfermedades.

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

Curso 24.—CULTIVO, PODA Y COMERCIALIZACIÓN DEL KIWI.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 20 Horas.

Fecha: Noviembre/diciembre.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para el cultivo y la producción del Kivi.
- Practicar las técnicas de poda más frecuentes.
- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para introducir el producto en el mercado.

Contenidos:

- Conceptos generales de agronomía.
- Pasos previos a la plantación; labores preparatorias del suelo.
- Diseño de la plantación.
- Labores de cultivo.
- Poda del kiwi: Poda de formación y poda de producción.
- Prácticas de poda.
- Problemática fitosanitaria del cultivo.
- Canales de comercialización.

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

Curso 25.—CULTIVO DE PEQUEÑOS FRUTOS (Arándano, Frambueso...).

Plazas: 25 alumnos.

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

Duración: 20 horas.

Imparte: Técnicos especialista.

Objetivos:

- Conocer las labores de cultivo necesarias a lo largo del ciclo productivo.
- Familiarizarse con los canales de comercialización del producto.
- Acercamiento a los resultados económicos del cultivo.

Contenidos:

- Conceptos generales sobre la fisiología y cultivo de la planta.
- Instalación del cultivo: labores culturales, marcos de cultivo...
- Labores y mantenimiento del cultivo.
- Comercialización.
- Resultados económicos.
- Situación actual del sector.

Curso 26.—ESCANDA: SITUACIÓN ACTUAL DEL CULTIVO, ELABORACIÓN DE PRODUCTOS Y COMERCIALIZACIÓN.

Plazas: 25 alumnos.

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

Duración: 8 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer la problemática actual del cultivo en Asturias.
- Comercialización: estudios de mercado, Identificación del producto.



Contenidos:

- Análisis de los Principales problemas en el cultivo.
- Estudio económico.
- Principales procesos de transformación de la escanda. Productos demandados por el mercado.
- Canales de distribución. Comercialización.
- Manejo de una finca ecológica. Proyecto NAO.

Curso 27.—FABA ASTURIANA, AVANCES EN CULTIVO Y COMERCIALIZACIÓN.

Plazas: 24 alumnos.

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

Duración: 16 horas.

Fecha: A determinar según solicitudes.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer las labores de cultivo necesarias a lo largo del ciclo productivo del cultivo.
- Familiarizarse con los procedimientos adecuados para recolección, conservación y transformación de las fabas.
- Conocer los canales de comercialización y los márgenes económicos que se pueden obtener con las diferentes presentaciones y productos elaborados.
- Conocimiento de la problemática fitosanitaria.

Contenidos:

- Calendario de labores culturales.
- Procedimientos de cultivo y recolección de las fabas en Asturias.
- Procedimientos de conservación, envasado y transformación del producto.
- Las formas y canales de comercialización más comunes en Asturias.
- Problemas fitosanitarios. Control.
- Manejo de una finca ecológica. Proyecto NAO.

Curso 28.—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 29.—PLANTACIONES DE VID PARA "VINO DE CALIDAD DE CANGAS" ESTABLECIMIENTO MANTENIMIENTO Y RENOVACIÓN DEL VIÑEDO.

Plazas: 25 alumnos.

Duración: 30 horas.

Fecha: A determinar en función de las solicitudes

Imparte: Técnicos especialistas en viticultura y enología.



## Objetivos:

- Exponer las nuevas técnicas de plantación de vid, en cuanto a disposición del viñedo, marco, formación de la cepa, técnicas de preparación del terreno, entutorado, emparrado, etc.
- Dar a conocer los diferentes porta injertos y variedades que se cultivan en las cuencas del Narcea y del Navia, con especial atención a las más recomendables.

## Contenidos:

- Situación actual del sector. Reglamentación vitivinícola y específica de la Denominación protegida "Vino de Calidad de Cangas".
- Características edáficas de los suelos del ámbito de la Denominación "Vino de Calidad de Cangas".
- Estudio del terreno; Características de los suelos de la zona.
- Calendario de actuaciones en viñedo.
- identificación del material vegetal ofertado por los viveros.
- Estudio de viabilidad de la plantación.

## Curso 30.—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.

## Otras actividades.

## Curso 31.—PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES- NIVEL BÁSICO.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar: A programar en función de las solicitudes.

Duración: 50 horas (semipresencial: 25 horas a distancia+ 25 presenciales).

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 32.—CONDUCCIÓN Y MANEXO SEGURO DEL TRACTOR EN ZONAS DE MONTAÑA.

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.
- Informar de los riesgos y condiciones de inseguridad más habituales.
- Dar a conocer las principales normas e instrucciones de seguridad.

## Contenido:

- Técnicas básicas de conducción y manejo del tractor. Medidas generales de manejo.



- Riesgos más habituales en las tareas a realizar. Condiciones de inseguridad.
- Medidas de prevención y protección a adoptar Equipos de protección individual a utilizar.
- Higiene y ergonomía.
- Normativa de seguridad para la circulación vial-Homologación y Normalización de tractores-Neumáticos y seguridad.

Curso 33.—MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS.

Plazas: 25 alumnos.

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

Duración: 8 horas.

Imparten: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer las características de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios.
- Labores mínimas de mantenimiento en los equipos para realizar un correcto uso de los productos.

Contenido:

- Comprobación del correcto estado del manómetro.
- Medición del caudal de salida del aire del ventilador en los turboatomizadores.
- Medición del nivel sonoro (ruido) que soporta el trabajador.
- Comprobación de la pérdida de presión entre el regulador y las boquillas.
- Medición del caudal de salida de líquido en todas las boquillas.
- Control de nivel de desgaste de las boquillas.
- Comprobación del estado de los filtros, válvulas y tuberías.
- Comprobación del estado general de la bomba de impulsión del sistema.
- Observaciones sobre el estado general, mantenimiento y conservación del equipo.
- Comprobación del correcto estado de las medidas de seguridad.

Curso 34.—MANIPULACIÓN DE PLAGUICIDAS-NIVEL BÁSICO.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar: Escuela de agricultura o a programar, según solicitudes.

Duración: 25 horas.

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:

- Garantizar unos niveles mínimos suficientes de capacitación a los responsables de equipos de tratamiento terrestres y a los agricultores que los realicen en su propia explotación empleando personal auxiliar y utilizando plaguicidas no clasificados como muy tóxicos.

Contenidos:

- Desarrollo del temario obligatorio para la obtención del carné de manipulador de plaguicidas nivel básico.

Curso 35.—MANIPULACIÓN DE PLAGUICIDAS-NIVEL CUALIFICADO.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar: Escuela de Agricultura de Villaviciosa/Villaviciosa.

Duración: 72 horas.

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:

- Garantizar unos niveles mínimos suficientes de capacitación a los responsables de equipos de tratamiento terrestres y a los agricultores que los realicen en su propia explotación empleando personal auxiliar y utilizando plaguicidas no clasificados como muy tóxicos.

Contenidos:

- Desarrollo del temario obligatorio para la obtención del carné de manipulador de plaguicidas nivel Cualificado.



Curso 36.—AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA.

Plazas: 25 alumnos.

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

Duración: 8 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Proporcionar conocimientos en ahorro y eficiencia energética y las consecuentes mejoras en su actividad profesional.
- Introducción a las energías renovables y su aplicación en el sector agroganadero.
- Uso adecuado de la energía para el logro de ahorros energéticos y económicos.

Contenidos:

- Definición de energía renovable. Aspectos generales. Tipos.
- Ahorro en instalaciones ganaderas.
- Equipos eficientes.
- Ahorro de combustible en maquinaria agrícola. Conducción eficiente en tractores.

Curso 37.—AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EXPLOTACIONES LECHERAS. PLATAFORMA [www.enerlacteo.com](http://www.enerlacteo.com)

Plazas: 10 alumnos.

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

Duración: 4 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

Objetivos:

- Conocer esta herramienta informática cuyo objetivo es proporcionar a los ganaderos una serie de medidas para reducir el consumo de energía en las explotaciones de producción láctea, durante la actividad productiva.

Contenidos:

- Pasos para el manejo de la herramienta.
- Descripción de los campos.
- Informes.

Curso 38.—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 39.—TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS (Conservas, zumos, vinagres)

Plazas: 25 alumnos.

Lugar: Escuela de agricultura de Villaviciosa o en función de las solicitudes.

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 40.—CREACIÓN DE UNA EMPRESA AGROALIMENTARIA ARTESANAL.

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 artesanal.

## Contenidos:

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

## Curso 41.—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 (Google; Yahoo; etc.).
- 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 42.—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 43.—CURSO DE ELABORACIÓN DE SIDRA Y SUS DERIVADOS.

Plazas: 15 alumnos.

Lugar y fecha: A programar en función de solicitudes.

Duración: 40 horas.

Imparte: Personal especializado.

Objetivos:

- Crear profesionales con conocimientos en la historia, el cultivo, y la transformación de la manzana.
- Conocer los licores existentes en el mercado, que tienen como base la manzana.

Contenidos:

- Tendencias de consumo y gastronomía.
  - Análisis del consumo actual de la sidra.
  - Relación entre sidra y gastronomía.
  - Presente y futuro de la sidra
- Derivados de la sidra.
  - Sidra champanada.
  - El brandy de manzana.
  - Los aguardientes de sidra.
  - Otros licores.

Curso 44.—ELABORACIÓN DE VINOS DE LA DENOMINACIÓN DE CALIDAD "VINO DE CANGAS"

Plazas: 25 alumnos.

Lugar: Municipios comprendidos en la denominación Vino de Calidad de Cangas.

Fecha: A determinar en función de las solicitudes.

Imparte: Técnicos especialistas en fitopatología.

Objetivos:

- Familiarizarse con los proceso de elaboración de vino. Reconocer sus puntos críticos.
- Conocer las características y defectos producidos en la elaboración del vino de Cangas.

Contenidos:

- Factores determinantes en la elaboración: Condiciones de la bodega (envases), variedades de uva, momento óptimo de la vendimia, control de mostos.
- Elaboración de blancos.
- Elaboración de tintos.
- Defectos más comunes.
- Situación actual del mercado.

Curso 45.—IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: Escuela de agricultura de Villaviciosa.

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 46.—SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS.**

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: Escuela de agricultura de Villaviciosa.

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 47.—ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

Plazas: 25 alumnos.

Lugar y fecha: Escuela de agricultura de Villaviciosa.

Duración: 4 horas.

Imparte: Técnicos especialistas.

**Objetivos:**

- Recordar los aspectos fundamentales a tener en cuenta en la revisión del etiquetado en los productos con DOP/IGP, en Asturias.
- Divulgación de los principales puntos de la nueva normativa comunitaria, que afecten a productos anteriormente señalados.

**Contenidos:**

- Requisitos generales de etiquetado. Real Decreto 1334/1999 por el que se aprueba la Norma general de etiquetado y modificaciones.
- Nuevo Reglamento comunitario. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Requisitos específicos en calidad diferenciada. Reglamento (CE) N.º 1898/2006.

**Curso 48.—CONTROL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CALIDAD DIFERENCIADA.**

Plazas: 25 alumnos.

Lugar: Escuela de agricultura de Villaviciosa.

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 49.—COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS.

Plazas: 25 alumnos.

Lugar: Escuela de agricultura de Villaviciosa o en función de las 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:

- Plan de marketing. Producto, precio, publicidad, promoción de ventas.
- Red comercial; canales de distribución.
- Plan de Comunicación; Estrategias de ventas.

Curso 50.—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.



*Espacio Reservado para registro*

**ANEXO III**

PLAN FORMATIVO RURAL

**FORMULARIO PARA SOLICITUD DE ACTIVIDADES FORMATIVAS**

**SERVICIO DE AGROINDUSTRIA Y FOMENTO ASOCIATIVO**

**DATOS PERSONALES DEL SOLICITANTE:**

<b>NOMBRE</b>		<b>APELLIDOS</b>	
---------------	--	------------------	--

<b>N.I.F.</b>		<b>FECHA</b>		<b>TELÉFON</b>	
---------------	--	--------------	--	----------------	--

<b>E-MAIL:</b>		<b>MOVIL</b>	
----------------	--	--------------	--

<b>DIRECCIÓN: (Calle, Nº, piso..)</b>	<b>LOCALIDAD</b>	
	<b>C.P</b>	
	<b>MUNICIPIO</b>	

**DATOS DE LA EXPLOTACIÓN**

<b>Código CEA:</b>		<b>Código NEA:</b>	
--------------------	--	--------------------	--

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

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

**SOLICITUD DE CURSOS**

<b>N ° CURSO</b>	<b>DENOMINACIÓN DEL CURSO</b>

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.; Servicio de Agroindustria y F. Asoc. c/ Coronel Aranda, 2 -2º 33005 Oviedo (Asturias)

**Firma del solicitante:**

**ILMO. SR. CONSEJERO 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