C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, DEL SERVICIO DE PRESTACIÓN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS INCLUIDAS EN EL PROYECTO DENOMINADO PLAN FORMATIVO AGRARIO EN EL MEDIO GUADALQUIVIR, EXPEDIENTE 2014/CO03/B111.1/119, COFINANCIADO POR EL FONDO EUROPEO AGRÍCOLA DE DESARROLLO RURAL Y LA JUNTA DE ANDALUCÍA, CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL.

## INDICE


1. OBJETO DEL CONTRATO
2. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A REALIZAR
   - A) PERSONAL
   - B) MATERIAL TÉCNICO Y DIDÁCTICO
   - C) TRANSPORTE
   - D) DISEÑO Y PREPARACIÓN
   - E) SEGURO DE ACCIDENTES
3. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA EN RELACIÓN A LAS CONDICIONES TÉCNICAS
4. IMPORTE MÁXIMO DE CONTRATACIÓN

ANEXO I: RELACIÓN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular las condiciones de trabajo para la contratación por parte de la Asociación para el Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir (en adelante ADR Medio Guadalquivir) de las actuaciones formativas consistentes en 34 cursos y 9 jornadas-seminarios adaptados a la demanda y prioridades de los municipios.

Estas acciones formativas forman parte del proyecto denominado Plan Formativo Agrario en el Medio Guadalquivir, con número de expediente 2014/CO03/B111.1/119, cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural con una tasa de cofinanciación del 80%.

## 2. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A REALIZAR

Las actuaciones formativas objeto de adjudicación y sus características básicas son los que se incluyen en la siguiente tabla:

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| Lote | Código | Denominación | Nº de horas | Nº ediciones | Nº de alumnos curso | Nº de horas totales | Nº de alumnos totales | Distribución de horas | Ubicaciones |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | Producción de hortalizas en agricultura ecológica (30 horas de teoría) | 30 | 4 | 15 | 120 | 60 | 6 sesiones de 5 horas (lunes a viernes) | El Carpio, Encinarejo, La Victoria, La Carlota |
| | 2 | Cata de aceite de oliva (10 horas de teoría y 10 horas de prácticas) | 20 | 4 | 15 | 80 | 60 | 5 sesiones de 4 horas (lunes a viernes) | Guadalcázar, Villa del Río, La Victoria, La Carlota |
| | 3 | Producción y comercialización de nuevos cultivos (28 horas de teoría) | 28 | 2 | 15 | 56 | 30 | 7 sesiones horas (lunes a viernes) | Villa del Río, Almodóvar |
| | 4 | Maestro de Almazara (22 horas de teoría y 8 horas de prácticas) | 30 | 1 | 15 | 30 | 15 | 6 sesiones de 4 horas y 1 de 6 horas (lunes a viernes) | Bujalance |
| | 5 | Iniciación a la agricultura ecológica (24 horas de teoría y 6 horas de práctica) | 30 | 1 | 15 | 30 | 15 | 6 sesiones de 4 horas y 1 de 6 horas (lunes a viernes) | Villafranca de Córdoba |
| | 6 | Centrales hortofrutícolas: calidad, seguridad e higiene (20 horas de teoría) | 20 | 1 | 15 | 20 | 15 | 5 sesiones de 4 horas (lunes a viernes) | Palma del Río |
| | 7 | Horticultura de interior. Producción y tendencias (16 horas de teoría y 4 de prácticas) | 20 | 2 | 15 | 40 | 30 | 5 sesiones de 4 horas (lunes a viernes) | El Villar, Pedro Abad |
| | 8 | Gestión de almazaras y Elaiotecnia (24 horas de teoría) | 24 | 1 | 15 | 24 | 15 | 6 sesiones de 4 horas (lunes a sábado) | Cañete de las Torres |
| | 9 | Curso Cualificado de Aplicador de Plaguicidas (45 horas de teoría y 15 de prácticas) | 60 | 3 | 15 | 180 | 45 | 12 sesiones de 5 horas (lunes a viernes) | Guadalcázar, Villa del Río, La victoria |
| | 10 | Control Biológico en cultivos hortícolas (16 horas de teoría y 4 horas de prácticas) | 20 | 1 | 15 | 20 | 15 | 5 sesiones de 4 horas (lunes a viernes) | Fuente Palmera |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| Lote | Código | Denominación | Nº de horas | Nº ediciones | Nº de alumnos curso | Nº de horas totales | Nº de alumnos totales | Distribución de horas | Ubicaciones |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 11 | Poda de Olivar (4 horas de teoría y 16 horas de prácticas) | 20 | 4 | 15 | 80 | 60 | 5 sesiones de 4 horas (lunes a viernes) | La Carlota, Pedro Abad, Villafranca de Córdoba, Guadalcázar |
| | 12 | Buenas Prácticas Agrarias en el Olivar, Técnicas de Olivicultura y Elaiotecnia (30 horas de teoría) | 30 | 1 | 15 | 30 | 15 | 6 sesiones de 5 horas (lunes a viernes) | La Victoria |
| | 13 | Manejo de Invernaderos en producción convencional y ecológica (25 horas de teoría y 5 de prácticas) | 30 | 1 | 15 | 30 | 15 | 6 sesiones de 5 horas (lunes a viernes) | Fuente Carreteros |
| | 14 | Fertilización y Manejo de la Fertilidad del Suelo en Agricultura Ecológica (20 horas de teoría) | 20 | 1 | 15 | 20 | 15 | 5 sesiones de 4 horas (lunes a viernes) | El Carpio |
| | 15 | Poda de Cítricos y frutales (4 horas de teoría y 16 horas de prácticas) | 20 | 3 | 15 | 60 | 45 | 5 sesiones de 4 horas (lunes a viernes) | Posadas, Fuente Palmera, Almodóvar del Río |
| | 16 | Olivicultura ecológica (30 horas de teoría) | 30 | 1 | 15 | 30 | 15 | 6 sesiones de 5 horas (lunes a viernes) | Bujalance |
| | 17 | Estándares de la Seguridad alimentaria: BRC, IFS, ISO 22000,FSSC 22000 (20 horas de teoría) | 20 | 1 | 15 | 20 | 15 | 5 sesiones de 4 horas (lunes a viernes) | Posadas |
| | 18 | Formación de expertos en cata de aceite de oliva (12 de teoría y 48 horas de práctica) | 60 | 1 | 15 | 60 | 15 | 12 sesiones de 5 horas (lunes a viernes) | Córdoba |
| | 19 | Aplicación de cubiertas vegetales en olivicultura (16 horas de teoría) | 16 | 1 | 15 | 16 | 15 | 4 sesiones de 4 horas (lunes a viernes) | Cañete de las Torres |
| 2 | 20 | Jornada-seminario: Presente y futuro del sector oleícola | 4 | 3 | 30 | 12 | 90 | 1 sesiones de 4 horas (día previsto) | Cañete de las torres, Pedro Abad, La Carlota |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| Lote | Código | Denominación | Nº de horas | Nº ediciones | Nº de alumnos curso | Nº de horas totales | Nº de alumnos totales | Distribución de horas | Ubicaciones |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 21 | Jornada-seminario: Presente y futuro del sector citrícola | 4 | 3 | 30 | 12 | 90 | 1 sesiones de 4 horas (día previsto) | Posadas, fuente Palmera, Palma del Río |
| | 22 | Jornada-seminario: Presente y futuro del sector hortofrúticola | 4 | 1 | 30 | 4 | 30 | 1 sesiones de 4 horas (día previsto) | Villafranca de Córdoba |
| | 23 | Jornada-seminario: Presente y futuro del sector agrario | 4 | 2 | 30 | 8 | 60 | 1 sesiones de 4 horas (día previsto) | Almodóvar del Río, El Carpio |
| **TOTAL** | | | | **43** | | **982** | **780** | | |

Mayor detalle de los cursos y jornadas en Anexo I, que incluye los objetivos, temarios orientativos, descripción de las personas a las que va dirigido y características del profesorado de cada una de las actuaciones formativas.

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

Los cursos y jornadas se impartirán en espacios habilitados al respecto por los respectivos Ayuntamientos o la ADR Medio Guadalquivir. Dichos espacios dispondrán del mobiliario adecuado para la realización de las acciones formativas. La empresa adjudicataria será informada al menos con 5 días de antelación del comienzo de cada acción formativa, para que pueda proceder a la inspección del espacio.

Las fechas definitivas de ejecución de cada uno de los cursos y jornadas las establecerá la ADR Medio Guadalquivir, atendiendo a razones de disponibilidad de los espacios y alumnado, y se pondrán en conocimiento de la empresa con al menos 5 días de antelación.

La oferta presentada por la empresa deberá contemplar los siguientes conceptos para cada una de las actuaciones:

- Personal docente, incluyendo desplazamientos.
- Material técnico y didáctico
- Transporte prácticas
- Diseño y preparación de la actuación formativa.
- Seguro de accidentes obligatorio de los alumnos.

### A) PERSONAL

La empresa deberá concretar en su oferta los medios personales asignados a la prestación del servicio que se contrata, no pudiendo modificarlos unilateralmente, sin consulta previa y autorización del contratante.

Los profesores de cada acción formativa serán al menos licenciados universitarios con capacidad suficiente para la impartición del curso o jornada de que se trate. Además, en el caso del Curso Cualificado de Aplicador de Plaguicidas, se deberán cumplir los requisitos previstos en la Instrucción de 15 de septiembre de 2010, del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) que regula la formación prevista en el Decreto 161/2007, de 5 de junio, por el que se establece la regulación de la expedición del carné para las actividades relacionadas con la utilización de productos fitosanitarios y biocidas.

También se deberá designar una persona encargada de la coordinación de las funciones a desempeñar por la empresa, y que será el interlocutor y persona de contacto con la ADR Medio Guadalquivir.

La ausencia de algún profesor, temporal o definitiva, se cubrirá de manera que el servicio sea prestado de forma ininterrumpida, para lo que la empresa adjudicataria deberá proponer un sustituto que deberá reunir todos los requisitos señalados.

La ADR Medio Guadalquivir podrá exigir la inmediata sustitución de alguno de los profesores cuando éstos tengan comportamientos incorrectos, se apreciase que no realizan el servicio adecuadamente o que no cumplen los requisitos exigidos de capacidad, sin posibilidad por parte de la empresa de anular dicha petición. Asimismo, el personal que preste el servicio no podrá ser sustituido sin el

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

conocimiento de la ADR Medio Guadalquivir, salvo causas de fuerza mayor que en todo caso tendrá que ser justificada convenientemente.

Por lo que hace a las relaciones laborales, se deberá observar lo dispuesto en cualquier otra disposición de carácter sectorial que pueda afectar a los servicios del contrato y a su ejecución. También se deberá observar la normativa reguladora de las relaciones laborales y de seguridad e higiene en el trabajo.

A estos efectos, los trabajadores no adquirirán vínculo laboral con la ADR Medio Guadalquivir y ésta no asumirá responsabilidad alguna respecto de las obligaciones existentes, en su caso, entre el contratista y sus empleados.

### B) MATERIAL TÉCNICO Y DIDÁCTICO

La empresa deberá disponer de los medios materiales e infraestructura necesarios para llevar a cabo aquellas tareas que favorezcan el desarrollo de las actuaciones objeto del contrato. Asimismo deberá mantener las instalaciones, espacios y equipamientos utilizados en buen estado de funcionamiento.

La empresa adjudicataria facilitará al alumnado el material necesario para el seguimiento de la acción formativa y que consistirá, como mínimo, en el manual del curso/jornada y los fungibles necesarios como papel y bolígrafos. Igualmente deberá poner a disposición de los alumnos el equipamiento y material técnico necesario para la correcta impartición de cada una de las acciones que incluyen formación práctica, ya sea con medios propios o mediante el alquiler de los mismos.

En cualquier caso, la empresa especificará en su oferta el tipo de material y equipamiento propuesto y sus especificaciones básicas, y se hará cargo del transporte de estos materiales hasta el lugar de impartición.

### C) TRANSPORTE PRÁCTICAS

En los cursos del Lote 1 que incluyen formación práctica en campo, la empresa adjudicataria se encargará de cubrir los desplazamientos del alumnado hasta las zonas donde se harán las prácticas desde el municipio base de cada curso:

| Código | Denominación | Días | Horas prácticas | Nº de alumnos |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Producción y comercialización de nuevos cultivos | 1 | 4 | 15 |
| 7 | Horticultura de interior. Producción y tendencias | 1 | 4 | 15 |

### D) DISEÑO Y PREPARACIÓN

La empresa adjudicataria se encargará de elaborar el material didáctico y cualquier otra documentación técnica que considere necesaria (presentaciones, fichas, etc) para impartir la acción formativa en base al temario del curso/jornada, y entregará una copia a la ADR Medio Guadalquivir para su conservación.

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

Se tendrá en cuenta que los temarios propuestos para cada actuación en el Anexo I son orientativos y no vinculantes, por lo que la empresa adjudicataria podrá proponer modificaciones siempre que se asegure que se cumplen los objetivos del curso/jornada y que la calidad de la formación no se vea afectada. En todo caso, dichos cambios deberán ser autorizados por la ADR Medio Guadalquivir

### E) SEGURO DE ACCIDENTES

Con carácter previo al inicio de la acción formativa, la empresa adjudicataria se hará cargo de contratar el seguro de accidentes obligatorio para los participantes; que se ajustará tanto al período de duración de la acción formativa, como a su horario diario, debiendo cubrir también los gastos de accidente in itinere, los riesgos derivados de las visitas de los alumnos a empresas u otros establecimientos que se organicen en apoyo al desarrollo de las acciones formativas.

Dicha póliza deberá cubrir los daños que con ocasión de la ejecución de la formación se produzcan por los participantes, quedando la ADR Medio Guadalquivir exonerada de cualquier responsabilidad al respecto. A tal efecto, la responsabilidad civil frente a terceros se considerará como gasto relativo a la ejecución de la acción formativa.

La entidad beneficiaria podrá optar por suscribir una póliza de seguros colectiva, con las indicaciones ya expuestas, que cubra a todos los alumnos del plan de formación aprobado.

En ningún caso, un participante podrá iniciar una acción formativa sin que se haya suscrito la póliza de seguro de accidentes que deberá contener como mínimo las siguientes coberturas:

- Fallecimiento por accidente.
- Invalidez absoluta y permanente por accidente
- Invalidez permanente parcial por accidente, que será la que corresponda según baremo.
- Asistencia sanitaria por accidente ilimitada.

## 3. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA EN RELACIÓN A LAS CONDICIONES TÉCNICAS

La empresa adjudicataria quedará obligada a efectuar todas las prestaciones que se requieren en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, de forma tal que el servicio que contrata se preste con el nivel y calidad adecuados que se hacen constar en este documento, asegurando el número suficiente de personas y la atención adecuada para atender las necesidades de las acciones formativas. Estas tareas se realizarán bajo la supervisión técnica de la ADR Medio Guadalquivir.

El control y seguimiento de los cursos y jornadas objeto de la contratación se atribuyen al ADR Medio Guadalquivir, que podrá adoptar las medidas pertinentes que resulten necesarias con vistas a la correcta realización del objeto del presente Pliego de Prescripciones.

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

La empresa adjudicataria deberá designar una persona que la represente en sus relaciones con la ADR Medio Guadalquivir, con quien se substanciarán todos los trámites y órdenes de carácter general y específico.

La empresa adjudicataria se atendrá a las prescripciones de la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y a las instrucciones que dicte la ADR Medio Guadalquivir, al que corresponde la titularidad del fichero. Dichos datos no podrán ser utilizados por la empresa adjudicataria con fin distinto al que ha sido requerido, ni hacer uso de los mismos, ni siquiera a efectos estadísticos.

Asimismo, la empresa adjudicataria se compromete a colaborar junto con la ADR Medio Guadalquivir en el cumplimiento de todos los requisitos necesarios para la implementación de los cursos y jornadas objeto de esta adjudicación, en particular los siguientes:

- Efectuar la recogida de datos del alumnado, memoria de actuaciones, seguimiento y evaluación, según directrices que serán facilitadas por la ADR Medio Guadalquivir.
- Realizar la evaluación docente de los alumnos participantes en cada actuación formativa, y poner dicha documentación a disposición de la ADR Medio Guadalquivir.

En cumplimiento con la normativa comunitaria para las operaciones cofinanciadas por el Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER), la empresa adjudicataria deberá identificar la cofinanciación por parte del FEADER y la Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en todos los soportes documentales que genere el desarrollo del servicio, de acuerdo a la normativa comunitaria y autonómica en materia de publicidad, y en particular la aplicación de lo dispuesto en el Anexo VI del Reglamento (CE) nº 1974/2006.

Por último, la empresa adjudicataria deberá atender los requerimientos que le sean hechos en cuanto a:

- Presentación de cuantos datos e informes relacionados con el objeto del contrato que sean solicitados por parte de la ADR Medio Guadalquivir.
- Atender cualquier solicitud de información y documentación por parte de las entidades que participan en la cofinanciación del servicio con motivo de la realización de verificaciones y auditorías del proyecto contratado.

## 4. IMPORTE MÁXIMO DE CONTRATACIÓN

El presupuesto base de licitación, incluidos todos los lotes, asciende a la cantidad total de 65.945,00 €, importe exento de IVA en aplicación del artículo 20.1.9 de la Ley 37/1992 de 28 de diciembre, comprendiendo además la totalidad de los gastos que tenga que realizar el adjudicatario para la realización del trabajo hasta su recepción por la ADR Medio Guadalquivir, incluso la parte correspondiente a sus gastos generales y beneficio.

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

Además de lo anterior, la propuesta económica de la empresa no podrá superar los siguientes costes unitarios por actividad formativa. De incumplirse esta premisa la oferta será considerada nula y no será valorada:

| Lote | COD | Denominación | Unidades | Precio unitario | Cuantía |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | Producción de hortalizas en agricultura ecológica (30 horas de teoría) | 4 | 1.720,00 € | 6.880,00 € |
| | 2 | Cata de aceite de oliva (10 horas de teoría y 10 horas de prácticas) | 4 | 1.320,00 € | 5.280,00 € |
| | 3 | Producción y comercialización de nuevos cultivos (28 horas de teoría) | 2 | 1.670,00 € | 3.340,00 € |
| | 4 | Maestro de Almazara (22 horas de teoría y 8 horas de prácticas) | 1 | 1.720,00 € | 1.720,00 € |
| | 5 | Iniciación a la agricultura ecológica (24 horas de teoría y 6 horas de práctica) | 1 | 1.720,00 € | 1.720,00 € |
| | 6 | Centrales hortofrutícolas: calidad, seguridad e higiene (20 horas de teoría) | 1 | 1.320,00 € | 1.320,00 € |
| | 7 | Horticultura de interior. Producción y tendencias (16 horas de teoría y 4 de prácticas) | 2 | 1.320,00 € | 2.640,00 € |
| | 8 | Gestión de almazaras y Elaiotecnia (24 horas de teoría) | 1 | 1.480,00 € | 1.480,00 € |
| | 9 | Curso Cualificado de Aplicador de Plaguicidas (45 horas de teoría y 15 de prácticas) | 3 | 2.935,00 € | 8.805,00 € |
| | 10 | Control Biológico en cultivos hortícolas (16 horas de teoría y 4 horas de prácticas) | 1 | 1.320,00 € | 1.320,00 € |
| | 11 | Poda de Olivar (4 horas de teoría y 16 horas de prácticas) | 4 | 1.320,00 € | 5.280,00 € |
| | 12 | Buenas Prácticas Agrarias en el Olivar, Técnicas de Olivicultura y Elaiotecnia (30 horas de teoría) | 1 | 1.720,00 € | 1.720,00 € |
| | 13 | Manejo de Invernaderos en producción convencional y ecológica (25 horas de teoría y 5 de prácticas) | 1 | 1.720,00 € | 1.720,00 € |
| | 14 | Fertilización y Manejo de la Fertilidad del Suelo en Agricultura Ecológica (20 horas de teoría) | 1 | 1.320,00 € | 1.320,00 € |
| | 15 | Poda de Cítricos y frutales (4 horas de teoría y 16 horas de prácticas) | 3 | 1.320,00 € | 3.960,00 € |
| | 16 | Olivicultura ecológica (30 horas de teoría) | 1 | 1.720,00 € | 1.720,00 € |
| | 17 | Estándares de la Seguridad alimentaria: BRC, IFS, ISO 22000, FSSC 22000 (20 horas de teoría) | 1 | 1.320,00 € | 1.320,00 € |
| | 18 | Formación de expertos en cata de aceite de oliva (12 de teoría y 48 horas de práctica) | 1 | 3.700,00 € | 3.700,00 € |
| | 19 | Aplicación de cubiertas vegetales en olivicultura (16 horas de teoría) | 1 | 1.160,00 € | 1.160,00 € |

| Lote | COD | Denominación | Unidades | Precio unitario | Cuantía |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 20 | Jornada-seminario: Presente y futuro del sector oleícola | 3 | 1.060,00 € | 3.180,00 € |
| | 21 | Jornada-seminario: Presente y futuro del sector citrícola | 3 | 1.060,00 € | 3.180,00 € |
| | 22 | Jornada-seminario: Presente y futuro del sector hortofrúticola | 1 | 1.060,00 € | 1.060,00 € |
| | 23 | Jornada-seminario: Presente y futuro del sector agrario | 2 | 1.060,00 € | 2.120,00 € |
| **TOTAL** | | | | | **65.945,00 €** |

En Posadas, a 27 de marzo de 2015

Fdo.: José Abad Pino
Presidente A.D.R. Medio Guadalquivir

CONFORME:

EL ADJUDICATARIO

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

## ANEXO I: RELACIÓN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS

| 1 | **Producción de hortalizas en agricultura ecológica.** |
|---|---|
| **Duración** | 30 horas de teoría, divididas en 6 sesiones de 5 horas |
| **Nº de cursos** | 4 |
| **Modalidad** | Formación |
| **Municipios** | El Carpio, Encinarejo, La Victoria, La Carlota |
| **Objetivos** | • Introducir los conceptos básicos y principios que rigen la horticultura ecológica<br>• Facilitar el conocimiento técnico sobre horticultura ecológica.<br>• Dar a conocer los pasos necesarios para la conversión a la horticultura ecológica. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en producción de hortalizas en agricultura ecológica o en producción de hortalizas en agricultura ecológica |
| **Temario** | Tema 1. Introducción general, conceptos e importancia de la horticultura ecológica.<br>Tema 2. Principios, objetivos y normas y aspectos legales de la horticultura ecológica<br>Tema 3. Elección del terreno, preparación, laboreo, maquinaria, herramientas y manejo del suelo y el agua en horticultura ecológica<br>Tema 4. Almácigos, semillas y trasplante de hortalizas ecológicas. Especies y variedades principales<br>Tema 5. Materia orgánica del suelo y laboreo en horticultura ecológica<br>Tema 6. Rotación, asociación de cultivos y biodiversidad en horticultura ecológica<br>Tema 7. Fertilidad del suelo y abonado en horticultura ecológica<br>Tema 8. Regulación y control de plagas en horticultura ecológica, adventicias<br>Tema 9. Regulación y prevención de enfermedades, virus y fisiopatías en hortalizas<br>Tema 10. Recolección, transporte, calidad, comercialización y etiquetado de hortalizas ecológicas |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 2 | Cata de aceite de oliva |
|---|---|
| **Duración** | 20 horas (10 horas de teoría y 10 horas de prácticas), divididas en 5 sesiones de 4 horas (lunes a viernes) 2 horas de prácticas casa sesión. |
| **Nº de cursos** | 4 |
| **Modalidad** | Formación |
| **Municipios** | Guadalcázar, Villa del Río, Bujalance, Palma del Río |
| **Objetivos** | · Conocer la práctica y metodología para el control de calidad, análisis físico-químico y análisis sensorial del aceite de oliva virgen.<br>· Conocer y saber utilizar los métodos de análisis físico-químicos como control de calidad para catalogar la producción.<br>· Realizar la cata del aceite de oliva virgen para saber catalogar y clasificar la producción.<br>· Diferenciación en la cata de aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen lampante. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito oleícola. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable cata de aceite de oliva |
| **Temario** | ANÁLISIS SENSORIAL: Se intercalan los aspectos teóricos y la cata de aceite en las mismas sesiones.<br>• Vocabulario de la cata del aceite de oliva virgen<br>• Atributos y defectos<br>• La sala de cata<br>Características y equipamiento<br>• El panel de cata. Composición y características<br>• Interpretación de resultados<br>• Categorías de aceite de oliva virgen<br>• Iniciación a la cata del aceite de oliva virgen<br>• Cata avanzada<br>• Diferenciación varietal<br>CONTROL FÍSICO-QUÍMICO<br>• Introducción. Laboratorios en almazaras<br>• Materiales y fundamentos de equipos para el análisis de aceites<br>• Equipamiento de laboratorios |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 3 | Producción y comercialización de nuevos cultivos |
|---|---|
| **Duración** | 28 horas (24 horas de teoría y 4 horas de prácticas), divididas en 6 sesiones de 4 horas de teoría y 1 sesión de 4 horas de prácticas |
| **Nº de cursos** | 2 |
| **Modalidad** | Formación |
| **Municipios** | Villa del Río, Almodóvar del Río |
| **Objetivos** | - Conocer situación actual de cultivos en la comarca<br>- Conocer posibilidades de nuevos cultivos alternativos (energéticos, hortofrutícolas, biomasa, aromáticas o medicinales o innovadores) |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en producción y comercialización de nuevos cultivos o en producción y comercialización de nuevos cultivos. |
| **Temario** | 1) Situación actual de cultivo a nivel comarcal, provincial, autonómico y nacional.<br>2) Características climáticas y edafológicas.<br>3) Demandas de cultivos y productos en la actualidad<br>4) Posibilidades de nuevos cultivos, técnicas de implantación.<br>5) Características agro-económicas, industrias auxiliares, comercialización, etc…<br>6) Visita a fincas de nuevos cultivos alternativos (energéticos, hortofrutícolas, biomasa, aromáticas o medicinales o innovadores) |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 4 | **Maestro de Almazara** |
|---|---|
| **Duración** | 30 horas (22 horas de teoría y 8 horas de prácticas), divididas en 6 sesiones de 4 horas y una sesión de 6 horas. |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Modalidad** | Formación |
| **Municipios** | Bujalance |
| **Objetivos** | • Tener el conocimiento de primera mano sobre el tratamiento adecuado para **variedades diferentes** de aceitunas, y siempre buscando la **máxima calidad**.<br>• Poder abordar todas las **dudas e inquietudes** sobre el proceso de elaboración para conseguir aoves de calidad.<br>• Aprender una vez más a ver las distintas formas de **catar** un aove, a través de maestros de almazara. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito oleícola, especialmente dirigido a **jefes de producción** o **maestros de almazara con y sin experiencia, productores, catadores** . |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación de maestros de almarrazas o experiencia contrastada como maestro de almazara o personal de consultorías o de empresas especializadas en el gestión técnica en las almazaras. |
| **Temario** | 1-Momento de cosecha y estado de las aceitunas. Sus consecuencias económicas, organolépticas y de toma de decisiones en la almazara. Recepción y gestión de patio.<br>2-Estructura de una almazara para conseguir aceites de oliva virgen extra de la máxima calidad. Detección de problemas y sus consecuencias organolépticas y comerciales.<br>3- Jornada de Curso en almazara SELECCIONADA. Jornada completa donde veremos sobre el terreno la labor del Maestro/a de Almazara. Cata. Patio de recepción, molino, batidoras, decánter, centrífuga, bodega y envasado. (6 horas de prácticas)<br>4- Control de calidad en la almazara. Requisitos físico-químicos y organolépticos. (2 horas de prácticas.<br>5-Elaboración en almazara-. Fases, temperaturas, tiempos de batidos, molino, batidora, decánter, centrífuga, etc..<br>6: Gestión y control de bodega. Tipos de filtrados, decantación, envasado y permanencia en depósitos. |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 5 | **Iniciación a la agricultura ecológica** |
|---|---|
| **Duración** | 30 horas (24 horas de teoría y 6 horas de práctica), divididas en 6 sesiones de 4 horas de teoría y una sesión de 6 horas de prácticas. |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Modalidad** | Formación |
| **Municipios** | Villafranca de Córdoba |
| **Objetivos** | • Introducir los conceptos básicos y principios que rigen la agricultura ecológica<br>• Facilitar el conocimiento técnico sobre la agricultura ecológica.<br>• Dar a conocer los pasos necesarios para la conversión a la agricultura ecológica. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en agricultura ecológica o en producción de agricultura ecológica |
| **Temario** | • Conversión a la agricultura ecológica. Legislación<br>• Estudio del suelo<br>• Preparación de la tierra<br>• Semillas y Plántulas<br>• Obtención de semilla y planta ecológica<br>• Asociación de cultivos<br>• Rotación de cultivos<br>• Siembra o Plantación<br>• Abonados<br>• Seguimientos de los cultivos<br>• Control de plagas y enfermedades<br>• Otras técnicas de cultivo en agricultura ecológica.<br>• Visita a finca para prácticas en agricultura ecológica (no incluido transporte a finca) |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 6 | Centrales hortofrutícolas: calidad, seguridad e higiene |
|---|---|
| **Duración** | 20 horas de teoría, divididas en 5 sesiones de 4 horas |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Modalidad** | Formación |
| **Municipios** | Palma del Río |
| **Objetivos** | Facilitar la formación del colectivo de trabajadores de las centrales hortofrutícolas en las temáticas de calidad, higiene y seguridad, que forma parte de la formación obligatoria de los trabajadores de este sector. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola y/o agroindustrial, especialmente dirigido a trabajadores del sector de preparación y conservación de frutas y hortalizas; comercio al por mayor de frutas y hortalizas; producción agrícola y actividades de servicios relacionados con la agricultura. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en calidad, seguridad e higiene en industrias agroalimentarias. |
| **Temario** | Unidad 1. Calidad y sistemas de calidad en la central hortofrutícola<br>Unidad 2. Higiene en la manipulación de productos hortofrutícolas<br>Unidad 3. Selección y encajado de frutas y hortalizas<br>Unidad 4. Seguridad e higiene en la central hortofrutícola<br>Unidad 5. La alteración del producto hortofrutícola |

| 7 | Horticultura en climas de interior. Producción y tendencias |
|---|---|
| **Duración** | 16 horas de teoría y 4 de prácticas, divididas en 4 sesiones de 4 horas de teoría y una sesión de 4 horas de prácticas |
| **Modalidad** | Formación |
| **Nº de cursos** | 2 |
| **Municipios** | El Villar, Pedro Abad |
| **Objetivos** | • Introducir los conceptos básicos y principios de la horticultura para climas de interior<br>• Facilitar el conocimiento técnico sobre la horticultura<br>• Conocer los principales cultivos, producciones, tendencias y técnicas de producción |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en horticultura de interior o experiencia contrastada en la producción de hortalizas de interior. |
| **Temario** | -La horticultura en Andalucía<br>-Posibilidades de la horticultura en climas de interior<br>-Tipos de producciones (aire libre o invernadero)<br>- Asociación de cultivos y rotación<br>- Técnicas de cultivos<br>- Producciones actuales y tendencias<br>- Visita a fincas modelo en horticultura en climas de interior |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 8 | Gestión de almazaras y Elaiotecnia |
|---|---|
| **Duración** | 24 horas de teoría, divididas en 6 sesiones de 4 horas |
| **Modalidad** | Formación |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Municipios** | Cañete de las Torres |
| **Objetivos** | Aprender a elaborar aceite de oliva de calidad desde el olivo hasta el consumidor. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial, especialmente dirigido a personal de las almazaras e industrias relacionadas con el sector oleícola, así como oleicultores. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en gestión de almazaras o en formación en gestión de almazaras |
| **Temario** | 1.- Elaiotecnia<br>2.- Análisis sensorial y control,<br>3.- Gestión de Almazaras<br>4.- Olivicultura |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 9 | Curso Cualificado de Aplicador de Plaguicidas |
|---|---|
| **Duración** | 60 horas (45 horas de teoría y 15 de prácticas), divididas en 9 sesiones de 5 horas de teoría y 3 sesiones de 5 horas de prácticas |
| **Modalidad** | Cualificación |
| **Nº de cursos** | 3 |
| **Municipios** | Guadalcázar, Villa del Río, La Victoria |
| **Objetivos** | •Conocer los Plaguicidas<br>•Aprender los riesgos derivados de la utilización de los plaguicidas<br>•Conocer las intoxicaciones más comunes y sus vías de absorción.<br>•Conseguir realizar las operaciones básicas de: manipulación de productos fitosanitarios en la aplicación.<br>•Conocer y cumplir las normas de prevención de riesgos laborales necesarias para la realización de su trabajo, en la aplicación además de los primeros auxilios en su intoxicación.<br>•Realizar correctamente las actividades prácticas programadas en la utilización de los plaguicidas |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en realización de cursos Cualificado de Aplicador de Plaguicidas contando con la formación necesaria según la normativa autonómica para dicho curso. |
| **Temario** | 1. Los enemigos de los cultivos. Daños que producen.<br>2. Métodos de control de plagas.<br>3. Estrategias y técnicas para la gestión integrada de plagas.<br>4. Producción integrada y producción ecológica.<br>5. Productos fitosanitarios. Etiquetas y fichas de datos de seguridad.<br>6. Riesgos para el medio ambiente derivados del uso de productos fitosanitarios. Buenas prácticas ambientales<br>7. Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.<br>8. Medidas para reducir los riesgos de los productos fitosanitarios sobre la salud<br>9. Transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios.<br>10. Tratamientos fitosanitarios: preparación, mezcla y aplicación<br>11. Métodos de aplicación de productos fitosanitarios. Dosificación y volúmenes de aplicación<br>12. Equipos de aplicación: descripción y funcionamiento<br>13. Limpieza, regulación y calibración de los equipos de aplicación<br>14. Mantenimiento, revisiones e inspecciones periódicas de los equipos de tratamiento.<br>15. Prácticas de revisión y calibración de equipos de aplicación de fitosanitarios. Riesgos relacionados con el uso de estos equipos.<br>16. Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión<br>17. Principios de la trazabilidad. Registro de plagas y de tratamientos en las explotaciones agrarias<br>18. Relación trabajo-salud: normativa sobre prevención de riesgos laborales<br>19. Seguridad social<br>20. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Autorización y registro de productos fitosanitarios<br>21. Productos fitosanitarios ilegales: identificación y riesgos asociados a su uso. |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 10 | Control Biológico en cultivos hortícolas |
|---|---|
| **Duración** | 20 horas (16 horas de teoría y 4 horas de prácticas), divididas en 4 sesiones de 4 horas de teoría y una sesión de 4 horas de prácticas. |
| **Modalidad** | Formación |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Municipios** | Fuente Palmera |
| **Objetivos** | - Comprender el concepto de agricultura sostenible.<br>- Determinar qué agentes se pueden utilizar para controlar las plagas y enfermedades. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en control biológico. |
| **Temario** | Tema 1. Control biológico de plagas. Concepto y métodos.<br>Tema 2. Toma de decisiones en el control de plagas.<br>Tema 3. Artrópodos entomófagos (i). Depredadores.<br>Tema 4. Artrópodos entomófagos (ii). Parasitoides.<br>Tema 5. Entomopatógenos.<br>Tema 6. Efectos secundarios de los plaguicidas en los enemigos naturales.<br>Tema 7. Control biológico en cultivos hortícolas en invernadero. (visita a invernaderos) |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 11 | **Poda de Olivar** |
|---|---|
| **Duración** | 20 horas (4 horas de teoría y 16 horas de prácticas) , divididas en 4 sesiones de 4 horas de teoría y 1 sesión de 4 horas de prácticas |
| **Modalidad** | Cualificación |
| **Nº de cursos** | 4 |
| **Municipios** | La Carlota, Pedro Abad, Villafranca de Córdoba, Guadalcázar |
| **Objetivos** | Adquisición de conocimientos en:<br>• Morfología y fisiología del olivo. Multiplicación, plantación y variedades.<br>• Principios fundamentales de la Poda. Realización Práctica de Poda.<br>• Conocimiento, manejo y conservación de los instrumentos de Poda |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en poda de olivar. |
| **Temario** | 1. Morfología y fisiología del Olivo.<br>2. Multiplicación del Olivar.<br>3. Plantación del Olivar.<br>4. Variedades del Olivo.<br>5. Poda. |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 12 | Buenas Prácticas Agrarias en el Olivar, Técnicas de Olivicultura y Elaiotecnia. |
|---|---|
| **Duración** | 30 horas de teoría, divididas en 6 sesiones de 5 horas |
| **Modalidad** | Formación |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Municipios** | La Victoria |
| **Objetivos** | · Aprender buenas prácticas agrarias en el cultivo del olivar.<br>· Conocer el cultivo del olivo, mecanización, etc.<br>· Evaluar las condiciones edafoclimáticas, la calidad del agua de riego, los análisis foliares en el cultivo ecológico del olivar.<br>· Estudiar y diferenciar las técnicas y medios tecnológicos para la elaboración de los aceites de oliva.<br>· Conocer las operaciones realizadas en la almazara: Preparación de la oliva; molido, batido y extracción del aceite. Almacenamiento: filtración y envasado.<br>· Aprender las categorías de los aceites. Determinaciones físico-químicas y sensoriales. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial, especialmente vinculado al sector oleícola. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en las temáticas relacionadas con el sector oleícola y buenas prácticas agrícolas. |
| **Temario** | Introducción y fenología del olivo<br>Buenas prácticas agrarias en el olivar. Técnicas de olivicultura.<br>• Calidad del agua de riego<br>• Análisis foliar en olivar<br>• El cultivo del olivo<br>• Mecanización<br>• Suelo y Clima<br>Elaiotecnia<br>• El olivo<br>• Operaciones previas: recepción, limpieza y lavado del fruto, pesado, toma de muestras, almacenamiento del fruto, preparación de la pasta, separación de las fases, almacenamiento del aceite, control de la almazara, eliminación y aprovechamiento de subproductos, la centrifugación en la extracción de aceite de oliva. |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 13 | Manejo de Invernaderos en producción convencional y ecológica |
|---|---|
| **Duración** | 30 horas (25 horas de teoría y 5 horas practicas), divididas en 5 sesiones de 5 horas de teoría y 1 sesión de 5 horas de prácticas |
| **Modalidad** | Formación |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Municipios** | Fuente Carreteros |
| **Objetivos** | · Conocer las técnicas básicas para el cultivo de hortalizas en invernadero siguiendo prácticas de cultivo convencionales y ecológicas.<br>Objetivos específicos:<br>· Enmarcar el cultivo intensivo de hortalizas bajo plástico en la vigente normativa sobre agricultura ecológica.<br>· Presentar las principales técnicas de cultivo en invernadero.<br>· Estudiar técnicas de manejo del suelo para optimizar la nutrición del vegetal y analizar su influencia sobre la sanidad edáfica.<br>· Diagnosticar las principales plagas y enfermedades en cultivos de invernadero y analizar las estrategias para su manejo.<br>· Describir las principales técnicas de control biológico de plagas usadas comercialmente. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en manejo de invernaderos |
| **Temario** | · Introducción<br>· Normativa ecológica y certificación<br>· Reconversión<br>· El invernadero<br>· Rotaciones y asociaciones de cultivo<br>· Preparación del terreno y plantación<br>· Acolchados<br>· Podas y entutorados<br>· Riego<br>· Nutrición<br>· Sanidad edáfica<br>Visita a invernadero en agricultura ecológica y en agricultura convencional |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 14 | Fertilización y Manejo de la Fertilidad del Suelo en Agricultura Ecológica |
|---|---|
| **Duración** | 20 horas de teoría, divididas en 5 sesiones de 4 horas |
| **Modalidad** | Formación |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Municipios** | El Carpio |
| **Objetivos** | El objetivo general es:<br>· Proporcionar los conocimientos necesarios para optimizar la nutrición de los cultivos en sistemas de Agricultura Ecológica.<br>Los objetivos específicos son:<br>· Tomar conciencia que en Agricultura Ecológica mejorar la disponibilidad de los nutrientes para las plantas tiene más importancia que el contenido total del nutriente en el suelo.<br>· Conocer la normativa y legislación de los fertilizantes en general y de la aplicación de fertilizantes en AE en particular.<br>· Conocer la forma y condiciones en que los residuos orgánicos pueden utilizarse en AE.<br>· Identificar los principales fertilizantes orgánicos, minerales, abonos verdes y fertilizantes de nueva generación que pueden utilizarse en AE.<br>· Implementar las acciones conducentes al aseguramiento de la nutrición de un cultivo en AE. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en agricultura ecológica |
| **Temario** | · Concepto de fertilidad del suelo.<br>· Los nutrientes de los vegetales y su evolución en los suelos cultivados.<br>· Normativa y legislación relacionada con fertilizantes.<br>· Uso de los residuos orgánicos en agricultura y métodos de acondicionamiento.<br>· Fertilizantes orgánicos para agricultura ecológica.<br>· Fertilizantes minerales en agricultura ecológica.<br>· Abonos verdes.<br>· Fertilizantes emergentes. |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 15 | Poda de Cítricos y frutales |
|---|---|
| **Duración** | 20 horas( 4 horas de teoría y 16 horas de prácticas) , divididas en 4 sesiones de 4 horas de teoría y 1 sesión de 4 horas de prácticas |
| **Modalidad** | Formación |
| **Nº de cursos** | 3 |
| **Municipios** | Posadas, Fuente Palmera, Almodóvar del Río |
| **Objetivos** | Ofrecer a los alumnos los conocimientos necesarios para la aplicación de técnicas de poda adaptadas a los árboles cítricos y frutales en sus diferentes edades y variedades. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en poda de cítricos y frutales |
| **Temario** | Definición de poda.<br>• Introducción.<br>• Ventajas de la poda.<br>• Morfología de los cítricos:<br>– Raíz.<br>– Tronco.<br>– Hojas.<br>– Ramas.<br>– Brotes.<br>• Nutrición.<br>• Objetivos de la poda.<br>• Intensidad de poda.<br>• Época de poda.<br>• Tipos de poda.<br>– Poda de plantación.<br>– Poda de formación.<br>– Poda de mantenimiento o fructificación.<br>– Poda de regeneración.<br>• Estrategias.<br>• Tipos de cortes. |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 16 | **Olivicultura ecológica** |
|---|---|
| **Duración** | 30 horas de teoría, divididas en 6 sesiones. |
| **Modalidad** | Formación |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Municipios** | Bujalance |
| **Objetivos** | Conocer los condicionantes en plantaciones de olivos<br>Aprender la fisiología del olivo y técnicas de olivicultura ecológica<br>Analizar la mecanización del olivar<br>Acercar al alumno a la cultura olivícola y ecológica |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en olivicultura ecológica |
| **Temario** | · Edafología y Climatología<br>· Olivicultura general y fisiología del olivo<br>· Técnicas de olivicultura y diseño de plantaciones<br>· Mecanización del olivar<br>· Cultura olivícola y olivicultura ecológica |

| 17 | **Estándares de la Seguridad alimentaria: BRC, IFS, ISO 22000,FSSC 22000** |
|---|---|
| **Duración** | 20 horas de teoría, divididas en 5 sesiones de 4 horas |
| **Modalidad** | Formación |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Municipios** | Posadas |
| Objetivos | Conocer los principales sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria: BRC, IFS, ISO 22000 y FSSC 22000. Así como estudiar los aspectos relativos a la documentación y certificación de los mismos. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial, especialmente dirigido a trabajadores de empresas de producción y comercialización del productos agroalimentarios. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en estándares de la Seguridad alimentaria |
| **Temario** | MÓDULO 1: BASES DE LAS AUDITORIAS DE CALIDAD<br>MÓDULO 2: PRINCIPALES SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA<br>Unidad 1. BRC V.6<br>Unidad 2. IFS- Food V.6<br>Unidad 3. ISO22000<br>Unidad 4. FSSC 22000 |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 18 | Formación de expertos en cata de aceite de oliva |
|---|---|
| **Duración** | 60 horas (12 horas de teoría y 48 horas de prácticas), divididas en 12 sesiones de 5 horas (1 hora de cada sesión es de teoría) |
| **Modalidad** | Formación |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Municipios** | Córdoba |
| **Objetivos** | Conocer y profundizar en las bases teóricas de la valoración sensorial y su metodología, aplicándolas a los aceites de oliva vírgenes desde un punto de vista teórico-práctico, analizando los factores, atributos positivos y negativos que definen la calidad sensorial de los aceites y su relación con los procesos de cultivo y elaboración, así como con otros parámetros físicos y químicos generales del control de calidad. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola y/o agroindustrial, especialmente agricultores del sector oleícola, y trabajadores de distribuidoras, comercializadoras y exportadoras del aceite de oliva virgen extra. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en cata de aceite de oliva |
| **Temario** | -Módulo 1: Análisis sensorial de las características organolépticas del AOVE<br>-Módulo 2: Claves para entender los elementos que intervienen en la calidad final del aceite y sus características sensoriales<br>1-Agronómicos: la calidad del aceite comienza en el campo<br>2-Procesos de elaboración: cada uno de estos procesos puede tener una repercusión positiva o negativa en el aceite<br>-Módulo 3: Evaluación final con elaboración de ficha completa de cata por parte de los/las alumnos/as |

| 19 | Aplicación de cubiertas vegetales en olivicultura |
|---|---|
| **Duración** | 16 horas teóricas, divididas en 4 sesiones de 4 horas |
| **Modalidad** | Formación |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Municipios** | Cañete de las Torres |
| **Objetivos** | Conocer las técnicas apropias para el mantenimiento y conservación suelo en la olivicultura conociendo las ventajas e inconvenientes de la aplicación de diferentes cubiertas y técnicas asociadas. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable en formación en técnicas en olivicultura |
| **Temario** | - Olivicultura.<br>- Cubiertas vegetales en Olivicultura<br>-Técnicas de aplicación<br>-Ventajas e inconvenientes. |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 20 | Jornada- seminario: Presente y futuro del sector oleícola |
|---|---|
| **Duración** | 4 horas de teoría, divididas en 1 sesión |
| **Modalidad** | Jornada |
| **Nº de cursos** | 3 |
| **Municipios** | Cañete de las Torres, Pedro Abad, La Carlota |
| **Objetivos** | Dar a conocer la situación actual del sector oleícola presentado noticias, novedades, normativas, datos actualizado, etc.. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable sector oleícola |
| **Temario** | Presente y futuro de sector oleícola<br>Novedades, etc… |

| 21 | Jornada- seminario: Presente y futuro del sector citrícola |
|---|---|
| **Duración** | 4 horas de teoría, divididas en 1 sesión |
| **Modalidad** | Jornada |
| **Nº de cursos** | 3 |
| **Municipios** | Posadas, Fuente Palmera, Palma del Río |
| **Objetivos** | Dar a conocer la situación actual del sector citrícola presentado noticias, novedades, normativas, datos actualizado, etc.. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable sector citrícola |
| **Temario** | Presente y futuro de sector citrícola<br>Novedades, etc… |

C.I.F. nº G-14473037. Registro Provincial de Asociaciones (Córdoba): Sección 1ª, nº 3.393.

| 22 | Jornada- seminario: Presente y futuro del sector hortofrutícola |
|---|---|
| **Duración** | 4 horas de teoría, divididas en 1 sesión |
| **Modalidad** | Jornada |
| **Nº de cursos** | 1 |
| **Municipios** | Villafranca de Córdoba |
| **Objetivos** | Dar a conocer la situación actual del sector hortofrutícola presentado noticias, novedades, normativas, datos actualizado, etc.. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable sector hortofrutícola |
| **Temario** | Presente y futuro de sector hortofrutícola<br>Novedades, etc… |

| 23 | Jornada- seminario: Presente y futuro del sector agrario |
|---|---|
| **Duración** | 4 horas de teoría, divididas en 1 sesión |
| **Nº de cursos** | 2 |
| **Modalidad** | Jornada |
| **Municipios** | Almodóvar del Río, El Carpio |
| **Objetivos** | Dar a conocer la situación actual del sector agrario presentado noticias, novedades, normativas, datos actualizado, etc.. |
| **Destinatarios finales** | Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial. |
| **Profesorado** | Experiencia demostrable sector agrario |
| **Temario** | Presente y futuro de sector agrario<br>Novedades, etc… |