

MEMORIA DESCRIPTIVA AJUSTADA A LA PROPUESTA DE DESISTIMIENTO PARCIAL

PLAN FORMATIVO AGRARIO EN EL MEDIO GUADALQUIVIR

Contenido adaptado a la Instrucción de 15.10.2009 versión 3. Regla 109.2.2 y Regla 93.9

Índice:

- 0. Antecedentes**
- 1. Descripción y actuaciones**
- 2. Objetivo o finalidad de la intervención**
- 3. Lugar donde se prevé realizar la intervención**
- 4. Datos sobre la creación o mantenimiento de empleo**
- 5. Enfoque de Género o juventud**
- 6. Impacto ambiental previsto.**
- 7. Viabilidad técnica, viabilidad económica y financiera del proyecto**
- 8. Justificación de la necesidad de contratación de personal o imputación de personal ya contratado del GDR y condiciones de contratación o imputación y resultados esperados.**
- 9. Resultados esperados.**
- 10. Cronograma.**

0. Antecedentes

La realidad del sector agroalimentario en la provincia refleja una situación agrícola, agroindustrial, económica y laboral compleja, así como la elevada tasa de desempleo lo pone de manifiesto la necesidad de mejorar la formación agraria, para mejorar sus oportunidades de acceso al empleo y mejora del mismo y la profesionalización de los agentes implicados actualmente en dicho sector agroalimentario

Se necesitan empresarios y profesionales especializados en el sector agroalimentario así como personas de la población rural capacitadas para llevar a cabo trabajos especializados y complejos que demanda el sector agrícola y agroindustrial.

La presente propuesta del Grupo de Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir parte de estas consideraciones previas, y de la demanda de formación en el sector agrario, que se constata a diario en los municipios, por todos los agentes que intervienen en el desarrollo del territorio.

1. Descripción y actuaciones

1.1. Descripción

El Grupo de Desarrollo, en colaboración con los municipios de la comarca y agentes implicados en el desarrollo del territorio, pondrá en marcha un Plan Formativo agrario, que incluye una oferta para la realización de 34 cursos y 9 jornadas-seminarios adaptados a la demanda y prioridades de los municipios.

1.2. Actuaciones

Actuación 1. Plan Formativo Agrario

Como resultado de contactos previos con ayuntamientos y agentes de desarrollo, se ha elaborado el Programa reflejado en el Anexo I adjunto, denominado "Listado de Cursos y jornadas-seminarios de Formación". Se trata de cursos en modalidad presencial para 15 alumnos para los cursos y 30 alumnos para los seminarios, con la previsión de alcanzar al final del plan formativo agrario un total de 982 horas impartidas en toda la comarca, repartidas en 34 cursos y 9 seminarios-jornadas.

El reparto se ha hecho de manera consensuada entre los 15 municipios y entidades locales menores de la comarca, y abarca una amplia variedad de temáticas: Agricultura ecológica, horticultura, plaguicidas, olivicultura, calidad agroalimentaria, poda, nuevos cultivos, situación del sector agrario actual.

Ref	Curso	Lugar	Fecha de Inicio	Horas por curso	Horas alumno	Participantes
1	Cata de aceites de oliva	Villa del Río	sep-14	20	300	15
2	Producción de hortalizas en agricultura ecológica.	El Carpio	sep-14	30	450	15
3	Jornada- seminario: Presente y futuro del sector oleícola	Cañete de las Torres	sep-14	4	120	30
4	Cata de aceites de oliva	Guadalcazar	abr-15	20	300	15
5	Producción de hortalizas en agricultura ecológica.	La Victoria	sep-14	30	450	15
6	Producción y comercialización de nuevos cultivos	Villa del Río	sep-14	28	420	15
7	Maestro de Almazara	Bujalance	sep-14	30	450	15
8	Jornada-seminario: Presente y futuro del sector cítrico	Posadas	oct-14	4	120	30
9	Iniciación a la agricultura ecológica	Villafranca de Córdoba	oct-14	30	450	15
10	Centrales hortofrutícolas: calidad, seguridad e higiene	Palma del Río	oct-14	20	300	15
11	Producción de hortalizas en agricultura ecológica.	La Carlota	nov-14	30	450	15
12	Horticultura de interior. Producción y tendencias	El Villar	nov-14	20	300	15
13	Gestión de almazaras y Elaiotecnia	Cañete de las Torres	dic-14	24	360	15
14	Horticultura de interior. Producción y tendencias	Pedro Abad	ene-15	20	300	15
15	Jornada-seminario: Presente y futuro del sector cítrico	Palma del Río	oct-14	4	120	30
16	Control Biológico en cultivos hortícolas	Fuente Palmera	ene-15	20	300	15
17	Formación de expertos en cata de aceite de oliva	Córdoba	ene-feb 2015	60	900	15
18	Poda de Olivar	La Carlota	feb-15	20	300	15
19	Poda de Olivar	Pedro Abad	feb-15	20	300	15
20	Buenas Prácticas Agrarias en el Olivar, Técnicas de Olivicultura y Elaiotecnia.	La Victoria	feb-15	30	450	15
21	Jornada- seminario: Presente y futuro del sector oleícola	La Carlota	may-15	4	120	30
22	Manejo de Invernaderos en producción convencional y ecológica	Fuente Carreteros	feb-15	30	450	15
23	Cata de aceites de oliva	Bujalance	mar-15	20	300	15

24	Producción y comercialización de nuevos cultivos	Almodóvar del Río	mar-15	28	420	15
25	Fertilización y Manejo de la Fertilidad del Suelo en Agricultura Ecológica	El Carpio	mar-15	20	300	15
26	Jornada- seminario: Presente y futuro del sector agrario	El Carpio	jun-15	4	120	30
27	Cata de aceites de oliva	Palma del Río	abril-15	20	300	15
28	Poda de Cítricos y frutales	Posadas	may-15	20	300	15
29	Poda de Olivar	Villafranca de Córdoba	abr-15	20	300	15
30	Poda de Olivar	Guadálcazar	abr-15	20	300	15
31	Jornada-seminario: Presente y futuro del sector cítrícola	Fuente Palmera	feb-15	4	120	30
32	Aplicación de cubiertas Vegetales en Olivicultura	Cañete de las Torres	may-15	16	240	15
33	Poda de Cítricos y frutales	Fuente Palmera	may-15	20	300	15
34	Olivicultura ecológica	Bujalance	may-15	30	450	15
35	Producción de hortalizas en agricultura ecológica.	Encinarejo	may-15	30	450	15
36	Estándares de la Seguridad alimentaria: BRC, IFS, ISO 22000, FSSC 22000	Posadas	jun-15	20	300	15
37	Jornada-seminario: Presente y futuro del sector oleícola	Pedro Abad	feb-15	4	120	30
38	Jornada-seminario: Presente y futuro del sector agrario	Almodóvar del Río	mar-15	4	120	30
39	Poda de Cítricos y frutales	Almodóvar del Río	abr-15	20	300	15
40	Jornada-seminario: Presente y futuro del sector hortofrutícola	Villafranca de Córdoba	ene-15	4	120	30
41	Curso Cualificado de Aplicador de Plaguicidas	Guadalcazar	ene-15	60	900	15
42	Curso Cualificado de Aplicador de Plaguicidas	Villa del Río	feb-15	60	900	15
43	Curso Cualificado de Aplicador de Plaguicidas	La Victoria	mar-15	60	900	15
				982	15.270	780

El desarrollo de los diferentes cursos se realizará según el programa previsto. No obstante, una vez aprobado el proyecto podrán realizarse modificaciones puntuales, concretamente, respecto a la ubicación de alguna edición de algún curso, siempre que sean necesarias para la correcta ejecución del plan formativo, y con ello se asegure el cumplimiento de los objetivos previstos. Dichas modificaciones se realizarán en la medida de las posibilidades de adaptación del Plan y de acuerdo con el procedimiento.

El plazo de ejecución del Plan Formativo es de 5 meses; desde el 1 de febrero de 2014 hasta el 30 de junio de 2015.

La intervención implica la realización de las actuaciones formativas en los diferentes municipios de la comarca y en la ciudad de Córdoba. Se realizarán un total de 34 cursos y 9 jornadas-seminarios, para atender a un total aproximado de 780 de profesionales o empresarios o potenciales emprendedores o trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial, impartiendo un total de 982 horas. Se llevarán a cabo 34 cursos, de temáticas variadas y duración comprendida entre 16 y 60 horas, para 15 alumnos y de 9 jornadas-seminario de 4 horas, para 30 alumnos. La oferta formativa y modalidades de cursos, se detalla en el programa reflejado en el Anexo I adjunto, denominado "Listado de Cursos y jornadas-seminarios de Formación". La intervención implica además de las actuaciones formativas, la coordinación por parte de un técnico del GDR, formado por un coordinador y un técnico de apoyo, ambos a jornada parcial, especificado en el punto 8 de esta memoria.

Actuación 2. Gestión y Coordinación

El GDR asumirá la Coordinación del proyecto, para desarrollar la intervención con enfoque territorial y de forma simultánea en los diferentes municipios de la comarca.

La coordinación conlleva la realización de las siguientes funciones: convocatoria de reuniones con los ayuntamientos y agentes de desarrollo del territorio, para la ejecución y desarrollo del plan formativo en los diferentes municipios, contratación de servicios para la ejecución de las diferentes actividades formativas, información y difusión de los cursos, gestión de documentación, gestión de gastos con cargo al proyecto y contratación de servicios, difusión genérica del proyecto, dinamización de las diferentes actuaciones en el territorio, supervisión, seguimiento y evaluación de las actuaciones programadas.

La coordinación se realizará por personal técnico del GDR imputado al proyecto, al que corresponderá llevar a cabo la gestión administrativa y económica de las actuaciones vinculadas con el Plan Formativo agrario. El personal técnico consistirá en un coordinador técnico a 1/3 de jornada vinculado salarialmente al proyecto con una dedicación del 100%, y otro técnico de apoyo con una imputación del 48% de su jornada (40 horas/semanales).

El técnico coordinador asumirá las siguientes tareas:

1. Convocatoria de reuniones y comunicación con los Ayuntamientos de los municipios para el seguimiento de la ejecución del Plan Formativo en los diferentes lugares designados y resolución de incidencias que pudieran surgir, realizando las propuestas que sean necesarias para alcanzar los resultados previstos.
2. Contratación de las empresas que lleven a cabo la formación que deberán acreditar que en el momento de prestar la formación dispondrán de los medios técnicos y materiales

necesarios para impartir los diferentes cursos, contando con la colaboración de los municipios.

El técnico de apoyo asumirá las siguientes tareas:

1. Convocatoria para la realización de los cursos, según el calendario fijado de acuerdo con el Programa. Así como la supervisión del desarrollo de las actividades formativas según las modalidades previstas.
2. Colaboración con los municipios en la selección de los alumnos y alumnas de acuerdo con los requisitos fijados en el Plan Formativo agrario garantizando la participación de los colectivos prioritarios fijados en el Plan. Seguimiento y control de asistencia, emisión de certificados de participación.
3. Dinamización y difusión del Plan Formativo agrario, a través de los medios de difusión y redes sociales, para garantizar la participación. El GDR impulsará la difusión del Plan Formativo asegurando, en su caso, la visibilidad de la financiación del proyecto con la ayuda comunitaria del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y la contribución financiera de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, prevista en el Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2007-2013. El GDR coordinará el plan de comunicación para la difusión del proyecto y prestará colaboración a los municipios para que la información sobre la oferta de cursos esté disponible a través de los medios y redes sociales, para que cualquier persona interesada y que cumpla los requisitos de admisión exigidos pueda participar en los mismos.
4. Evaluación y justificación.

1.3. Destinatarios

Podrán ser destinatarios de las acciones formativas, empresarios y potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades, económicas o no, vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial y residan preferentemente en los municipios incluidos en el ámbito de actuación del Grupo de Desarrollo Rural.

Del total de los 780 alumnos está previsto que el 35% sean mujeres, 65 % hombres y el 30 % de los participantes sean mayores de 35 años y el 70 % menores de 35.

Los requisitos exigibles y criterios de selección que se aplicarán para confeccionar la relación de alumnos admitidos en los cursos y jornadas que componen las actuaciones serán los siguientes como norma general:

1. Tener más de 16 años
2. Acreditar, en cada caso la situación profesional o la condición de ser empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades, económicas o no, vinculadas al ámbito agrícola, ganadero,

forestal y/o agroindustrial y residan preferentemente en los municipios incluidos en el ámbito de actuación del Grupo de Desarrollo Rural.

3. Tendrán preferencia los residentes en alguno de los municipios del ámbito de actuación del GDR (Bujalance, Cañete de las Torres, El Carpio, Pedro Abad, Villa del Río, Villafranca de Córdoba, Almodóvar del Río, Fuente Palmera, Guadalcazar, La Victoria, Palma del Río, La Carlota y Posadas; Encinarejo de Córdoba y de Fuente Carreteros).
4. En caso de igualdad entre candidaturas tendrá prioridad el orden de inscripción.

Existen cursos que por sus objetivos tiene destinatarios específicos que tendrán prioridad sobre el resto. Son los siguientes:

Para los cursos: "Cata de aceite de oliva", "Gestión de almazaras y Elaiotecnia" y Buenas "Prácticas Agrarias en el Olivar, Técnicas de Olivicultura y Elaiotecnia"

- Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito oleícola.

Para el curso "Maestro de almazara"

- 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 .

Para los cursos "Centrales hortofrutícolas: calidad, seguridad e higiene" y "Estándares de la Seguridad alimentaria: BRC, IFS, ISO 22000, FSSC 22000"

- Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito 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.

Para el curso "Formación de expertos en cata de aceite de oliva"

- Profesionales, empresarios, potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades económicas vinculadas al ámbito oleícola, trabajadores de distribuidoras, comercializadoras y exportadoras del aceite de oliva virgen extra.

2. Objetivo o finalidad de la intervención

Objetivo General

Mejorar la formación y capacitación de profesionales, de empresarios y potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades, económicas o no, vinculadas al ámbito agrícola y/o agroindustrial.

Objetivos Específicos

- Potenciar los sectores agrarios y agroalimentarios estratégicos de la comarca.
- Mejorar la competitividad de las empresas del sector agrario y/o agroalimentario.
- Conocer la situación actual y novedades respecto al sector agrario y/o agroalimentario y sus sectores estratégicos.
- Potenciar prácticas innovadoras, sostenibles, respetuosas con el medio ambiente y que mejoren la calidad productos agrarios y agroalimentarios.

3. Lugar donde se prevé realizar la intervención

Los lugares donde se prevé realizar las actuaciones serán los municipios incluidos en el ámbito de actuación del GDR Medio Guadalquivir, y alguna actuación puntual se desarrollará en la ciudad de Córdoba, para potenciar la participación.

Todas las actuaciones se realizarán en municipios incluidos en el ámbito de actuación del GDR Medio Guadalquivir, que incluye los siguientes municipios: Bujalance, Cañete de las Torres, El Carpio, Pedro Abad, Villa del Río, Villafranca de Córdoba, Almodóvar del Río, Fuente Palmera, Guadalcázar, La Victoria, Palma del Río, La Carlota y Posadas; además de las entidades locales inferiores de Encinarejo de Córdoba y de Fuente Carreteros y la aldea de El Villar.

El curso "Formación de expertos en cata de aceite de oliva" se llevará a cabo en la ciudad de Córdoba para facilitar la participación de los beneficiarios de cualquiera de los municipios del ámbito de actuación. El lugar exacto de celebración de las distintas acciones formativas se detalla en la cuadro del apartado *1.2 actuaciones* de esta memoria descriptiva.

4. Datos sobre la creación o mantenimiento de empleo

El proyecto no contempla la creación de empleo, como se refleja en la Memoria de la intervención (Modelo 2.4). Se incluye un informe de la Gerencia sobre imputación de gastos de personal.

5. Enfoque de Género o juventud

El proyecto no contempla la transversalidad, ni incluye informe de impacto. Sin embargo responde a los objetivos transversales de la Estrategia del GDR, contemplados en los Capítulos de Género y Juventud (4.1, 4.2) como son: Integrar a la mujer, en igualdad de oportunidades en el desarrollo de la comarca, favoreciendo su incorporación plena a la sociedad en todos sus ámbitos.

Implicar a los jóvenes en el desarrollo de su comarca. Mejorar la formación y fomento del autoempleo. Mejorar la formación y calificación profesional de las mujeres y jóvenes rurales.

La intervención contribuye a lograr dichos objetivos al potenciar la formación y capacitación como herramienta clave para superar las situaciones de desigualdad real en el acceso al empleo, la promoción profesional de las mujeres y los jóvenes del medio rural.

6. Impacto ambiental previsto.

El proyecto no supone impacto ambiental.

7. Viabilidad técnica, viabilidad económica y financiera del proyecto

Los datos relativos a este apartado se reflejan en la Memoria de la intervención (Modelo 2.9).

Respecto a la previsión presupuestaria, se adjunta una Memoria Valorada y 3 facturas pro-forma.

8. Justificación de la necesidad de imputación de personal ya contratado del GDR y condiciones.

Para desarrollar la intervención con enfoque territorial y de forma simultánea en los diferentes municipios, es necesario que el GDR asuma la Coordinación del proyecto.

La coordinación se realizará por personal técnico del GDR imputado al proyecto, al que corresponderá llevar a cabo la gestión administrativa y económica de las actuaciones vinculadas con el Plan Formativo agrario. El personal técnico consistirá en un coordinador técnico a 1/3 de jornada vinculado salarialmente al proyecto con una dedicación del 100%, y otro técnico de apoyo con una imputación del 48% de su jornada.

Dicha imputación se justifica en base a que el personal del GDR cuenta con la experiencia en el diseño y desarrollo de programas y proyectos de desarrollo rural con enfoque participativo. El coste estimado de los gastos vinculados al personal imputado al proyecto se detalla en el informe de la gerencia; el cálculo de los gastos se ha realizado teniendo en cuenta el gasto salarial mensual (salario bruto + cuotas de la Seguridad Social), desplazamientos, y gastos generales vinculados al técnico encargado.

En todo caso se respetarán las directrices dictadas por la Dirección General de Desarrollo Sostenible del Medio Rural para las imputaciones de personal.

JUSTIFICACIÓN DE LAS FUNCIONES DE LOS TECNICOS IMPUTADOS AL PROYECTO.

Atendiendo a la limitación prevista en la Regla 80.3 la Instrucción de 15 de octubre de 2009, el presupuesto inicial del proyecto se ha ajustado a dicha limitación, mediante desistimiento parcial del presupuesto presentado; siendo el presupuesto total subvencionable de la intervención, 80.118,94 € de los cuales, 60.115,00 € (75,03%) se consideran “Gastos Docentes” y 20.003,94 € (24,97%) “Gastos No Docentes”. El ajuste de ésta partida se corresponde con la reducción a 5 mensualidades, en lugar de las 10 previstas inicialmente, los gastos en concepto de coste salarial del técnico coordinador imputado al proyecto, indemnización por finalización de contrato, dietas y desplazamientos y gastos generales”.

A pesar de esta limitación temporal, el proyecto se llevará a cabo en el plazo previsto, contando con el apoyo de la Gerencia del GDR y el apoyo técnico necesario de los Ayuntamientos de los municipios que participan en su ejecución. Este ajuste es necesario como consecuencia del retraso en la tramitación del expediente y dado que el plazo de ejecución del Programa finaliza el próximo 30.06.2015. Dado el interés de todos los municipios del ámbito de actuación del GDR, expresado por los representantes de los ayuntamientos que forman parte del Consejo Territorial, quienes consideran absolutamente necesaria la ejecución de la intervención y la realización de las acciones formativas previstas en el mismo, se contará con su colaboración para realizar el proyecto y cumplir con la finalidad de la intervención.

9. Resultados esperados

Para alcanzar los objetivos, se desarrollarán las actuaciones descritas, siendo los resultados previstos la realización 43 actuaciones (34 cursos y 9 seminarios-jornadas) y la formación realizada con las temáticas que se reflejan en la Relación adjunta.

Respecto a los resultados esperados en relación con el personal del GDR imputado al proyecto se concretan en:

- Realización de reuniones convocadas con los agentes diferentes municipios para desarrollo de las actuaciones formativas, resolución de incidencias y seguimiento.
- Gestión de la contratación bien de las empresas que lleven a cabo la formación y verificación de documentación.
- Realización de la convocatoria para inicio de los cursos.
- Apoyo a los municipios en la selección de los alumnos y alumnas, de acuerdo con los requisitos fijados en el Plan Formativo. Seguimiento y control de asistencia, emisión de certificados de participación.
- Realización de las actuaciones necesarias para dinamizar y lograr la difusión del Plan Formativo, a través de los medios y redes sociales, para garantizar la participación.

- Realización de la documentación necesaria para la justificación de la intervención y evaluación de resultados.

Con ello se pretende que al finalizar la intervención, las actuaciones formativas realizadas supongan una mejora de la formación y la capacitación de profesionales, de empresarios y potenciales emprendedores, trabajadores, así como otras personas que desarrollen o vayan a desarrollar actividades, económicas o no, vinculadas al ámbito agrícola, ganadero, forestal y/o agroindustrial, con un total de 982 horas de formación realizadas, distribuidas en 43 actuaciones en los diferentes municipios de la comarca.

11. Cronograma

Actuaciones	1	2	3	4	5
1. ACTUACIONES FORMATIVAS (34 cursos y 9 jornadas)					
2. COSTES DE GESTIÓN Y COORDINACIÓN					

En Posadas, a 4 de febrero de 2015

Fdo.: José Abad Pino
Presidente del GDR Medio Guadalquivir

ANEXO
LISTADO DE CURSOS Y JORNADAS-SEMINARIOS DE FORMACIÓN

Ref.	Curso	Ediciones	
2,5,11,35	Producción de hortalizas en agricultura ecológica.	4	El Carpio, Encinarejo, La Victoria, La Carlota
1,4,23,27	Cata de aceite de oliva	4	Guadalcazar, Villa del Río, Bujalance, Palma del Río
6, 24	Producción y comercialización de nuevos cultivos	2	Villa del Río, Almodóvar del Río
7	Maestro de Almazara	1	Bujalance
9	Iniciación a la agricultura ecológica	1	Villafranca de Córdoba
10	Centrales hortofrutícolas: calidad, seguridad e higiene	1	Palma del Río
12, 14	Horticultura de interior. Producción y tendencias	2	El Villar, Pedro Abad
13	Gestión de almazaras y Elaiotecnía	1	Cañete de las Torres
41,42,43	Curso Cualificado de Aplicador de Plaguicidas	3	Guadalcazar, Villa del Río, La Victoria
16	Control Biológico en cultivos hortícolas	1	Fuente Palmera
18,19,29, 30	Poda de Olivar	4	La Carlota, Pedro Abad, Villafranca de Córdoba, Guadalcazar
20	Buenas Prácticas Agrarias en el Olivar, Técnicas de Olivicultura y Elaiotecnía.	1	La Victoria
22	Manejo de Invernaderos en producción convencional y ecológica	1	Fuente Carreteros
25	Fertilización y Manejo de la Fertilidad del Suelo en Agricultura Ecológica	1	El Carpio
28,33,39	Poda de Cítricos y frutales	3	Posadas, Fuente Palmera, Almodóvar del Río
34	Olivicultura ecológica	1	Bujalance
36	Estándares de la Seguridad alimentaria: BRC, IFS, ISO 22000, FSSC 22000	1	Posadas
17	Formación de expertos en cata de aceite de oliva	1	Córdoba
32	Aplicación de cubiertas vegetales en olivicultura	1	Cañete de las Torres
3, 21,37	Jornada- seminario: Presente y futuro del sector oleícola	3	Cañete de las Torres, Pedro Abad, La Carlota
8, 15, 31	Jornada-seminario: Presente y futuro del sector cítricola	3	Posadas, Fuente Palmera, Palma del Río
40	Jornada-seminario: Presente y futuro del sector hortofrutícola	1	Villafranca de Córdoba
26,38	Jornada-seminario: Presente y futuro del sector agrario	2	Almodóvar del Río, El Carpio

Ref: 2,5,11,35	Producción de hortalizas en agricultura ecológica.
Duración	30 horas de teoría, divididas en 6 sesiones de 5 horas
Modalidad	Formación
Nº de cursos	4
Municipios	El Carpio, Encinarejo, La Victoria, La Carlota
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Introducir los conceptos básicos y principios que rigen la horticultura ecológica • Facilitar el conocimiento técnico sobre horticultura ecológica. • 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	<p>Tema 1. Introducción general, conceptos e importancia de la horticultura ecológica.</p> <p>Tema 2. Principios, objetivos y normas y aspectos legales de la horticultura ecológica</p> <p>Tema 3. Elección del terreno, preparación, laboreo, maquinaria, herramientas y manejo del suelo y el agua en horticultura ecológica</p> <p>Tema 4. Almacigos, semillas y trasplante de hortalizas ecológicas. Especies y variedades principales</p> <p>Tema 5. Materia orgánica del suelo y laboreo en horticultura ecológica</p> <p>Tema 6. Rotación, asociación de cultivos y biodiversidad en horticultura ecológica</p> <p>Tema 7. Fertilidad del suelo y abonado en horticultura ecológica</p> <p>Tema 8. Regulación y control de plagas en horticultura ecológica, adventicias</p> <p>Tema 9. Regulación y prevención de enfermedades, virus y fisiopatías en hortalizas</p> <p>Tema 10. Recolección, transporte, calidad, comercialización y etiquetado de hortalizas ecológicas</p>

Ref: 1,4,23,27	Cata de aceite de oliva
Duración	20 horas (10 horas de teoría y 10 horas de prácticas) y , divididas en 5 sesiones de 4 horas (lunes a viernes) 2 horas de prácticas casa sesión.
Modalidad	Formación
Nº de cursos	4
Municipios	Guadalcazar, Villa del Río, Bujalance, Palma del Río
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> · Conocer la práctica y metodología para el control de calidad, análisis físico-químico y análisis sensorial del aceite de oliva virgen. · Conocer y saber utilizar los métodos de análisis físico-químicos como control de calidad para catalogar la producción. · Realizar la cata del aceite de oliva virgen para saber catalogar y clasificar la producción. · 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	<p>ANÁLISIS SENSORIAL: Se intercalan los aspectos teóricos y la cata de aceite en las mismas sesiones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vocabulario de la cata del aceite de oliva virgen • Atributos y defectos • La sala de cata <p>Características y equipamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • El panel de cata. Composición y características • Interpretación de resultados • Categorías de aceite de oliva virgen • Iniciación a la cata del aceite de oliva virgen • Cata avanzada • Diferenciación varietal <p>CONTROL FÍSICO-QUÍMICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción. Laboratorios en almazaras • Materiales y fundamentos de equipos para el análisis de aceites • Equipamiento de laboratorios

Ref: 6,24	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
Modalidad	Formación
Nº de cursos	2
Municipios	Villa del Río, Almodóvar del Río
Objetivos	- Conocer situación actual de cultivos en la comarca - 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	<ol style="list-style-type: none"> 1) Situación actual de cultivo a nivel comarcal, provincial, autonómico y nacional. 2) Características climáticas y edafológicas. 3) Demandas de cultivos y productos en la actualidad 4) Posibilidades de nuevos cultivos, técnicas de implantación. 5) Características agro-económicas, industrias auxiliares, comercialización, etc... 6) Visita a fincas de nuevos cultivos alternativos (energéticos, hortofrutícolas, biomasa, aromáticas o medicinales o innovadores)

Ref: 7	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.
Modalidad	Formación
Nº de cursos	1
Municipios	Bujalance
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Tener el conocimiento de primera mano sobre el tratamiento adecuado para variedades diferentes de aceitunas, y siempre buscando la máxima calidad. • Poder abordar todas las dudas e inquietudes sobre el proceso de elaboración para conseguir aoves de calidad. • 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 contractada como maestro de almazara o personal de consultorías o de empresas especializadas en el gestión técnica en las almazaras.
Temario	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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)</p> <p>4- Control de calidad en la almazara. Requisitos físico-químicos y organolépticos. (2 horas de prácticas)</p> <p>5-Elaboración en almazara-. Fases, temperaturas, tiempos de batidos, molino, batidora, decánter, centrífuga, etc..</p> <p>6: Gestión y control de bodega. Tipos de filtrados, decantación, envasado y permanencia en depósitos.</p>

Ref: 9	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.
Modalidad	Formación
Nº de cursos	1
Municipios	Villafranca de Córdoba
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Introducir los conceptos básicos y principios que rigen la agricultura ecológica • Facilitar el conocimiento técnico sobre la agricultura ecológica. • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Conversión a la agricultura ecológica. Legislación • Estudio del suelo • Preparación de la tierra • Semillas y Plántulas • Obtención de semilla y planta ecológica • Asociación de cultivos • Rotación de cultivos • Siembra o Plantación • Abonados • Seguimientos de los cultivos • Control de plagas y enfermedades • Otras técnicas de cultivo en agricultura ecológica. • Visita a finca para prácticas en agricultura ecológica (no incluido transporte a finca)

Ref: 10	Centrales hortofrutícolas: calidad, seguridad e higiene
Duración	20 horas de teoría, divididas en 5 sesiones de 4 horas
Modalidad	Formación
Nº de cursos	1
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 Unidad 2. Higiene en la manipulación de productos hortofrutícolas Unidad 3. Selección y encajado de frutas y hortalizas Unidad 4. Seguridad e higiene en la central hortofrutícola Unidad 5. La alteración del producto hortofrutícola

Ref: 12,14	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	<ul style="list-style-type: none"> • Introducir los conceptos básicos y principios de la horticultura para climas de interior • Facilitar el conocimiento técnico sobre la horticultura • 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 contractada en la producción de hortalizas de interior.
Temario	<ul style="list-style-type: none"> -La horticultura en Andalucía -Posibilidades de la horticultura en climas de interior -Tipos de producciones (aire libre o invernadero) - Asociación de cultivos y rotación - Técnicas de cultivos - Producciones actuales y tendencias - Visita a fincas modelo en horticultura en climas de interior

Ref: 13	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 2.- Análisis sensorial y control, 3.- Gestión de Almazaras 4.- Olivicultura

Ref: 41,42,43	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	Guadalcazar, Villa del Río, La Victoria
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los Plaguicidas • Aprender los riesgos derivados de la utilización de los plaguicidas • Conocer las intoxicaciones más comunes y sus vías de absorción. • Conseguir realizar las operaciones básicas de: manipulación de productos fitosanitarios en la aplicación. • 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. • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los enemigos de los cultivos. Daños que producen. 2. Métodos de control de plagas. 3. Estrategias y técnicas para la gestión integrada de plagas. 4. Producción integrada y producción ecológica. 5. Productos fitosanitarios. Etiquetas y fichas de datos de seguridad. 6. Riesgos para el medio ambiente derivados del uso de productos fitosanitarios. Buenas prácticas ambientales 7. Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos. 8. Medidas para reducir los riesgos de los productos fitosanitarios sobre la salud 9. Transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios. 10. Tratamientos fitosanitarios: preparación, mezcla y aplicación 11. Métodos de aplicación de productos fitosanitarios. Dosificación y volúmenes de aplicación 12. Equipos de aplicación: descripción y funcionamiento 13. Limpieza, regulación y calibración de los equipos de aplicación 14. Mantenimiento, revisiones e inspecciones periódicas de los equipos de tratamiento. 15. Prácticas de revisión y calibración de equipos de aplicación de fitosanitarios. Riesgos relacionados con el uso de estos equipos. 16. Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión 17. Principios de la trazabilidad. Registro de plagas y de tratamientos en las explotaciones agrarias 18. Relación trabajo-salud: normativa sobre prevención de riesgos laborales 19. Seguridad social 20. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Autorización y registro de productos fitosanitarios 21. Productos fitosanitarios ilegales: identificación y riesgos asociados a su uso.

Ref: 16	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. - 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. Tema 2. Toma de decisiones en el control de plagas. Tema 3. Artrópodos entomófagos (i). Depredadores. Tema 4. Artrópodos entomófagos (ii). Parasitoides. Tema 5. Entomopatógenos. Tema 6. Efectos secundarios de los plaguicidas en los enemigos naturales. Tema 7. Control biológico en cultivos hortícolas en invernadero. (visita a invernaderos)

Ref: 18,19,29,30	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, Guadalcazar
Objetivos	Adquisición de conocimientos en: <ul style="list-style-type: none"> • Morfología y fisiología del olivo. Multiplicación, plantación y variedades. • Principios fundamentales de la Poda. Realización Práctica de Poda. • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Morfología y fisiología del Olivo. 2. Multiplicación del Olivar. 3. Plantación del Olivar. 4. Variedades del Olivo. 5. Poda.

Ref: 20	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	<ul style="list-style-type: none"> · Aprender buenas prácticas agrarias en el cultivo del olivar. · Conocer el cultivo del olivo, mecanización, etc. · Evaluar las condiciones edafoclimáticas, la calidad del agua de riego, los análisis foliares en el cultivo ecológico del olivar. · Estudiar y diferenciar las técnicas y medios tecnológicos para la elaboración de los aceites de oliva. · Conocer las operaciones realizadas en la almazara: Preparación de la oliva; molido, batido y extracción del aceite. Almacenamiento: filtración y envasado. · 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	<p>Introducción y fenología del olivo Buenas prácticas agrarias en el olivar. Técnicas de olivicultura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calidad del agua de riego • Análisis foliar en olivar • El cultivo del olivo • Mecanización • Suelo y Clima <p>Elaiotecnia</p> <ul style="list-style-type: none"> • El olivo • 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.

Ref: 22	Manejo de Invernaderos en producción convencional y ecológica
Duración	30 horas (25 horas de teoría y 5 horas prácticas), 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	<ul style="list-style-type: none"> · Conocer las técnicas básicas para el cultivo de hortalizas en invernadero siguiendo prácticas de cultivo convencionales y ecológicas. <p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Enmarcar el cultivo intensivo de hortalizas bajo plástico en la vigente normativa sobre agricultura ecológica. · Presentar las principales técnicas de cultivo en invernadero. · Estudiar técnicas de manejo del suelo para optimizar la nutrición del vegetal y analizar su influencia sobre la sanidad edáfica. · Diagnosticar las principales plagas y enfermedades en cultivos de invernadero y analizar las estrategias para su manejo. · 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	<ul style="list-style-type: none"> · Introducción · Normativa ecológica y certificación · Reconversión · El invernadero · Rotaciones y asociaciones de cultivo · Preparación del terreno y plantación · Acolchados · Podas y entutorados · Riego · Nutrición · Sanidad edáfica <p>Visita a invernadero en agricultura ecológica y en agricultura convencional</p>

Ref: 25	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	<p>El objetivo general es:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Proporcionar los conocimientos necesarios para optimizar la nutrición de los cultivos en sistemas de Agricultura Ecológica. <p>Los objetivos específicos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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. · Conocer la normativa y legislación de los fertilizantes en general y de la aplicación de fertilizantes en AE en particular. · Conocer la forma y condiciones en que los residuos orgánicos pueden utilizarse en AE. · Identificar los principales fertilizantes orgánicos, minerales, abonos verdes y fertilizantes de nueva generación que pueden utilizarse en AE. · 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	<ul style="list-style-type: none"> · Concepto de fertilidad del suelo. · Los nutrientes de los vegetales y su evolución en los suelos cultivados. · Normativa y legislación relacionada con fertilizantes. · Uso de los residuos orgánicos en agricultura y métodos de acondicionamiento. · Fertilizantes orgánicos para agricultura ecológica. · Fertilizantes minerales en agricultura ecológica. · Abonos verdes. · Fertilizantes emergentes.

Ref: 28,33,39	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	<p>Definición de poda.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción. • Ventajas de la poda. • Morfología de los cítricos: <ul style="list-style-type: none"> – Raíz. – Tronco. – Hojas. – Ramas. – Brotes. • Nutrición. • Objetivos de la poda. • Intensidad de poda. • Época de poda. • Tipos de poda. <ul style="list-style-type: none"> – Poda de plantación. – Poda de formación. – Poda de mantenimiento o fructificación. – Poda de regeneración. • Estrategias. • Tipos de cortes.

Ref: 34	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 Aprender la fisiología del olivo y técnicas de olivicultura ecológica Analizar la mecanización del olivar 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	<ul style="list-style-type: none"> · Edafología y Climatología · Olivicultura general y fisiología del olivo · Técnicas de olivicultura y diseño de plantaciones · Mecanización del olivar · Cultura olivícola y olivicultura ecológica

Ref: 36	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 de productos agroalimentarios.
Profesorado	Experiencia demostrable en formación en estándares de la Seguridad alimentaria
Temario	MÓDULO 1: BASES DE LAS AUDITORIAS DE CALIDAD MÓDULO 2: PRINCIPALES SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Unidad 1. BRC V.6 Unidad 2. IFS- Food V.6 Unidad 3. ISO22000 Unidad 4. FSSC 22000

Ref: 17	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 -Módulo 2: Claves para entender los elementos que intervienen en la calidad final del aceite y sus características sensoriales 1-Agronómicos: la calidad del aceite comienza en el campo 2-Procesos de elaboración: cada uno de estos procesos puede tener una repercusión positiva o negativa en el aceite -Módulo 3: Evaluación final con elaboración de ficha completa de cata por parte de los/las alumnos/as

Ref: 32	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 apropiadas 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. - Cubiertas vegetales en Olivicultura -Técnicas de aplicación -Ventajas e inconvenientes.

Ref: 3,21,37	Jornada- seminario: Presente y futuro del sector oleícola
Duración	4 horas de teoría, divididas en 1 sesión
Modalidad	Formación
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 Novedades, etc...

Ref: 8,15,31	Jornada- seminario: Presente y futuro del sector cítrícola
Duración	4 horas de teoría, divididas en 1 sesión
Modalidad	Formación
Nº de cursos	3
Municipios	Posadas, Fuente Palmera, Palma del Río
Objetivos	Dar a conocer la situación actual del sector cítrícola 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 cítrícola
Temario	Presente y futuro de sector cítrícola Novedades, etc...

Ref: 40	Jornada- seminario: Presente y futuro del sector hortofrutícola
Duración	4 horas de teoría, divididas en 1 sesión
Modalidad	Formación
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 Novedades, etc...

Ref: 26,38	Jornada- seminario: Presente y futuro del sector agrario
Duración	4 horas de teoría, divididas en 1 sesión
Modalidad	Formación
Nº de cursos	2
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 Novedades, etc...

En Posadas, a 4 de febrero de 2015

Fdo.: José Abad Pino
Presidente del GDR Medio Guadalquivir