

INDICE

I. Presentación	7	Fructicultura	52
II. Programa Regional de Formación y Cualificación Profesional Agroalimentaria	8	Apicultura	54
III. Formación Corresponsable Supervisada	11	TORRE PACHECO	55
IV. Proyectos Internacionales	12	Citricultura	56
V. Información	17	Horticultura	57
		Jardinería	59
CICLOS FORMATIVOS DE ACTIVIDADES AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y QUÍMICA AMBIENTAL	19	FORMACIÓN PARA EL EMPLEO	63
El Sistema Educativo de la LOGSE	21	Presentación	65
Formación Profesional Específica	22	JUMILLA	67
Oferta Formativa Curso 2008/2009	22	Agroambiental	
CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO:		1. Sensibilización Medioambiental	68
Técnico en Elaboración de vinos y otras bebidas	23	2. La gestión medioambiental en la empresa	68
Técnico en Explotaciones Agrarias Extensivas	23	3. Energías renovables en agricultura	69
Técnico en Trabajos Forestales y Conservación del Medio Natural	24	Desarrollo rural	
Servicios Complementarios	24	1. Iniciación a la cata de vinos (1ª edición)	69
Técnico en Explotaciones Agrarias Intensivas	26	2. Introducción a la informática (1ª edic.)	70
Técnico en Explotaciones Ganaderas	27	3. Iniciación a la cata de vinos (2ª edición)	70
Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y Pescado	27	4. Introducción a Word (1ª edic.)	71
Técnico en Matadero y Carnicería-Charcutería	28	5. Iniciación a la cata de aceite de oliva virgen	71
Técnico en Jardinería	28	6. Word Básico (1ª edición)	72
CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR:		7. Introducción a la informática (2ª edic.)	72
Técnico Superior en Industria Alimentaria. Enología	29	8. Cata de vinos	73
Técnico Superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias	29	9. Introducción a Word (2ª edición)	73
Técnico Superior en Química Ambiental	30	10. Word Básico (2ª edición)	74
Técnico Superior en Industria Alimentaria	30	11. Cata de quesos	74
Técnico Superior en Gestión y Organización de recursos naturales y paisajísticos	31	12. Denominaciones de Origen de productos agroalimentarios de la Región de Murcia	75
Direcciones de Interés	31	13. Dieta Mediterránea y salud	75
Otras Ofertas Formativas	32	Seguridad laboral y alimentaria	
PROGRAMA DE INCORPORACIÓN A EMPRESA AGRARIA	33	1. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (1ª edición)	76
Introducción	36	2. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado (1ª edición)	76
JUMILLA	37	3. Manejo seguro del tractor	77
Fructicultura	38	4. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (1ª edición)	77
Olivicultura	39	5. Manipulador de alimentos (1ª edición)	78
Viticultura	41	6. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (2ª edición)	78
LORCA	43	7. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (2ª edición)	79
Floricultura	44	8. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (3ª edición)	79
Horticultura	45	9. Manipulador de frutas y hortalizas (1ª edición)	80
Animales Rumiantes	47	10. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado	80
Animales Monogástricos	48	11. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (4ª edición)	81
MOLINA DE SEGURA	50		
Citricultura	51		

12. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (3ª edición)	81	4. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (1ª edición)	99
13. Manipulador de alimentos (2ª edición)	82	5. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (2ª edición)	100
14. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado (2ª edición)	82	6. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (2ª edición)	100
15. Manipulador de frutas y hortalizas (2ª edición)	83	7. Capacitación para tratamientos con plaguicidas de uso ganadero. Nivel Básico (1ª edición)	101
16. Introducción a trazabilidad y etiquetado en la alimentación	83	8. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (3ª edición)	101
Técnica		9. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas de uso ganadero. Nivel Básico (1ª edición)	102
1. Poda de la vid	84	10. Introducción a trazabilidad y etiquetado en la alimentación	102
2. Iniciación a las técnicas de laboratorio	84	11. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado	103
3. Buenas prácticas de ordeño en ganado lechero	85	12. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (4ª edición)	103
4. Variedades de uva para vinificación en la Región de Murcia	85	13. Capacitación para tratamientos con plaguicidas de uso ganadero. Nivel Básico (2ª edición)	104
5. Jornada técnica sobre manejo de la página web del Sistema de Información Agraria de Murcia (SIAM)	86	14. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas de uso ganadero. Nivel Básico (2ª edición)	104
6. Determinaciones analíticas en un suelo	86	15. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (3ª edición)	105
7. Jornada técnica sobre comportamiento agronómico de diferentes patrones injertados con pera Ercolini	87	16. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado	105
8. Métodos para el control y demostración del sistema de captura masiva de <i>Ceratitits Capitata</i>	87	Técnica	
9. Gestión de la calidad en las empresas	88	1. Poda y cultivo del rosal en jardines	106
10. Protocolos privados de calidad agroalimentaria en el sector hortofrutícola: campo	88	2. Mejora de la productividad en la empresa agroalimentaria	106
11. Poda de frutales de hueso	89	3. Plan de mantenimiento en la empresa agroalimentaria	107
Uso Eficiente del Agua		4. Bienestar animal en transporte (1ª edición)	107
1. Cubiertas de embalses de riego para reducir la evaporación	89	5. Gestión de las compras en la empresa agroalimentaria	108
2. Manejo y mantenimiento de instalaciones de riego	90	6. Relación del empresario agrícola y ganadero con entidades financieras. Financiación y cobro	108
3. Fertirrigación en frutales	90	7. Bienestar animal porcino	109
4. Programa de mantenimiento de cabezales de riego. Sondas de pH y conductividad	91	8. Iniciación a la xerojardinería	109
LORCA	93	9. Plantas medicinales. Propiedades y características	110
Agroambiental		10. Buenas prácticas de ordeño en ganado lechero	110
1. Aplicación de purines de cerdo como enmienda orgánica. Experiencias en cultivos hortícolas y leñosos	94	11. Diseño y mantenimiento de grandes superficies verdes	111
2. Aplicación de energías renovables en la empresa agroalimentaria, agrícola y ganadera	94	12. Bienestar animal en transporte (2ª edición)	111
Desarrollo rural		Uso Eficiente del Agua	
1. Poda del huerto familiar	95	1. Toma de muestras e interpretación de análisis agrícolas: foliar, suelos y aguas	112
2. Introducción a la informática	95	2. Programa de mantenimiento de cabezales de riego. Sondas de Ph y conductividad	112
3. Elaboración artesanal de queso fresco con leche de cabra	96	MOLINA DE SEGURA	113
4. Decoración de interiores con flores y mantenimiento de plantas de interior	96	Agroambiental	
Formación en Equino		1. Diseño y aplicación de un programa de buenas prácticas ambientales en el sector agroalimentario	114
1. Enganche de caballos	97	2. Tratamiento de aguas residuales. Mantenimiento y explotación de estaciones depuradoras	114
2. Reproducción e inseminación artificial de équidos	97	3. Tratamiento y gestión de residuos	115
Seguridad laboral y alimentaria			
1. Manejo seguro del tractor	98		
2. Manejo seguro de máquinas agrícolas	98		
3. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (1ª edición)	99		

4. Implantación de un sistema de gestión medioambiental según la norma UNE-EN-ISO-14001	115
5. Legislación medioambiental	116
6. Auditorías medioambientales	116
7. Procedimientos administrativos en materia de medioambiente	117
8. Realización de memorias ambientales	117
9. La Ley 16/2002 de Prevención y Control Integrado de la Contaminación	118
10. Etiquetaje ecológico	118
11. Manipulación y gestión de residuos fitosanitarios	119
12. Reciclado y reutilización de subproductos de origen agrícola	119
13. Actividades potencialmente contaminantes del suelo (aplicación R.D. 9/2005)	120
14. Gestión de residuos en PYMES del sector ganadero	120
15. Agricultura sostenible. Gestión medioambiental en agricultura	121
16. Industria conservera. Aspectos ambientales (Módulo II.A)	121
17. Contaminación ambiental en la industria alimentaria	122
18. Industrias cárnicas. Aspectos ambientales (Módulo II.B)	122
19. Industrias lácteas. Aspectos ambientales (Módulo II.C)	123
20. Industrias del pescado. Aspectos ambientales (Módulo II.D)	123
21. Hidroeficiencia industrial	124
22. Tratamiento de suelos contaminados	124
23. Ahorro energético. Energías renovables	125

Formación de Formadores

1. Jornada técnica de actualización. Manipuladores de plaguicidas fitosanitarios	125
2. Jornada técnica de manipuladores de plaguicidas fitosanitarios. Cursos de renovación	126
3. Jornada sobre auditoría interna de sistemas de gestión medioambiental basados en la norma ISO 14.001	126
4. Formación didáctica	127
5. Jornada técnica de manipuladores de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico	127
6. Formación didáctica: ampliación de recursos multimedia	128
7. Jornada técnica de manipulador de frutas y hortalizas	128
8. Jornada técnica de manipuladores de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado	129
9. Jornada técnica de manipuladores de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Fumigador	129
10. Jornada técnica de perfeccionamiento. Sanidad vegetal	130
11. Jornada técnica de perfeccionamiento. Mantenimiento, regulación y revisión de equipos de tratamientos fitosanitarios	130
12. Plataforma de formación online: Moodle para profesores	131

Desarrollo rural

1. Iniciación a la cata de aceite de oliva virgen	131
2. Nuevos preparados cárnicos	132
3. Curso de carnicería y charcutería (1ª edición)	132
4. Curso de cocina vegetariana	133
5. Introducción a las comunicaciones. Internet	133
6. Criterios de calidad y corte de jamón serrano	134

7. Curso de precocinados cárnicos	134
8. Elaboración y conservación de pescados	135
9. Decoración de interiores con flores y mantenimiento de plantas de interior (1ª edición)	135
10. Dieta Mediterránea y salud	136
11. Iniciación a la cata de vinos	136
12. Iniciación al análisis sensorial de alimentos	137
13. Curso de carnicería y charcutería (2ª edición)	137
14. Presentación de productos cárnicos: vitrinas y mostradores	138

Seguridad laboral y alimentaria

1. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (1ª edición)	138
2. Manipulador de alimentos (1ª edición)	139
3. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (2ª edición)	139
4. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (3ª edición)	140
5. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (4ª edición)	140
6. Manipulador de alimentos (2ª edición)	141
7. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (1ª edición)	141
8. Manejo seguro del tractor	142
9. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado	142
10. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (5ª edición)	143
11. Manipulador de alimentos (3ª edición)	143
12. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (6ª edición)	144
13. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Fumigador	144
14. Manipulador de alimentos (4ª edición)	145
15. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (2ª edición)	145
16. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (3ª edición)	146
17. Manipulador de alimentos (5ª edición)	146
18. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado	147

Técnica

1. Buenas prácticas de ordeño en ganado lechero	147
2. Ayudante de laboratorio de industria alimentaria	148
3. Seguridad alimentaria en la conservería vegetal	148
4. La Ozonación aplicada a la frigoconservación. Introducción	149
5. Subproductos de desinfección de aguas: Trihalometanos y Bromatos	149
6. Protocolos privados de calidad agroalimentaria en el sector hortofrutícola: campo	150
7. Iniciación a la apicultura	150
8. Protocolos privados de calidad agroalimentaria en el sector hortofrutícola: almacén	151

9. Curso de encurtidos	151	7. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (4ª edición)	170
10. Curso básico de Bonsai	152	8. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (2ª edición)	170
11. Gestión de valorización de residuos vegetales	152	9. Manejo seguro del tractor (1ª edición)	171
12. Parámetros microbiológicos para aguas de consumo (R.D. 140/2003)	153	10. Manejo seguro del tractor (2ª edición)	171
13. Curso de mermeladas	153	11. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (5ª edición)	172
14. Cromatografía líquida (H.P.L.C.)	154	12. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (6ª edición)	172
15. Espectrofotometría de absorción atómica	154	13. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado (2ª edición)	173
16. La Ozonación aplicada a productos hortofrutícolas	155	14. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (3ª edición)	173
17. Envasado: últimas tendencias	155	15. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado	174
18. Manejo de herramientas informáticas para el análisis y expresión de resultados experimentales	156	Técnica	
19. Técnicos comerciales agroalimentarios	156	1. Iniciación a la poda de árboles forestales	174
20. Mandos intermedios en empresas agropecuarias	157	2. Jornada técnica: El Bonsai	175
21. Aplicación de los Sistemas de Información Geográfica (SIG) en el sector agrario	157	3. Curso básico de Bonsai	175
22. La Ozonación aplicada a productos no vegetales	158	4. Podador de palmeras	176
23. Poda del árbol frutal. Control de la productividad	158	5. Reutilización de aguas residuales depuradas. Proyecto integral de reutilización	176
24. Análisis agrícolas: determinación e interpretación agronómica ...	159	6. Poda de cítricos	177
Uso Eficiente del Agua		7. Manejo de maquinaria y herramientas en jardinería	177
1. Cubiertas de embalses de riego para reducir la evaporación	159	8. Jardinería de acompañamiento en zonas verdes de ocio y deportivas	178
2. Curso avanzado de especialización en sistemas de riego	160	9. Diseño de jardines	178
TORRE PACHECO	161	10. Protocolos privados de calidad agroalimentaria en el sector hortofrutícola: campo	179
Agroambiental		11. Protocolos privados de calidad agroalimentaria en el sector hortofrutícola: almacén	179
1. Horticultura ecológica en el Campo de Cartagena	162	12. Instalación y mantenimiento de superficies verdes de ocio y deportivas	180
2. Posibilidades de incorporación de las energías renovables y la eficiencia energética a la actividad agraria	162	13. Buenas prácticas de ordeño en ganado lechero	180
3. Plagas y enfermedades en jardinería	163	14. Multiplicación de plantas ornamentales	181
4. Ingeniería del paisaje. Revegetación y control de erosión	163	Uso eficiente del agua	
Desarrollo rural		1. Cubiertas de embalses de riego para reducir la evaporación	181
1. Introducción a Word	164	2. Toma de muestras e interpretación de análisis agrícolas: foliar, suelos y aguas	182
2. Introducción a las comunicaciones. Internet	164	FORMACIÓN AGROALIMENTARIA ESPECÍFICA PARA INMIGRANTES	183
3. Mantenimiento de plantas de interior	165	Presentación	184
4. Técnicas de precocinados, repostería y congelación de alimentos .	165	JUMILLA	185
5. Relaciones con la administración	166	LORCA	189
6. Decoración de interiores con flores	166	MOLINA DE SEGURA	195
Seguridad laboral y alimentaria		TORRE PACHECO	199
1. Prevención de riesgos laborales en la empresa agraria	167		
2. Capacitación para tratamientos con plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (1ª edición)	167		
3. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (1ª edición)	168		
4. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (2ª edición)	168		
5. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Cualificado (1ª edición)	169		
6. Renovación de carné de manipulador de plaguicidas fitosanitarios. Nivel Básico (3ª edición)	169		