



## Anexo I.- Programa formativo y temporalización Escuela de Ganadería y Pastoreo de Gran Canaria. Curso 2021-2022

### A) Certificado de profesionalidad de nivel 1 Actividades Auxiliares en Ganadería (AGAX0108).

#### -MF0712 1: Operaciones auxiliares en reproducción ganadera.

Horas	90
Modalidad	Presencial
Fecha de inicio:	04/10/2021
Fecha de fin	28/10/2021
Fecha examen	28/10/2021
Fecha examen recuperación	31/03/2022

**Temario.-** (según el *Real Decreto 1375/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 682/2011, de 13 de mayo*)

#### **Tema 1. El ciclo reproductivo en la hembra.**

- Nociones básicas del aparato reproductor.
- Duración y características del ciclo ovárico: Celo – Ovulación.
- Métodos de detección de celo.
- La cubrición:
  - Momento y sistema de cubrición.
  - Monta natural e inseminación artificial.
- Preparación de la hembra para la monta.
- Manejo en el periodo post-cubrición.
- La gestación:
  - Seguimiento y cuidados en la gestación.
  - Manejo en el pre-parto.
- El parto:
  - Signos y síntomas del parto.
  - Etapas del parto.
  - Parto distócico.
- Lactación:
  - Duración de la lactación.
  - Cuidados básicos en la lactación.

#### **Tema 2. Manejo de las crías.**

- Manejo del destete: Las crías, nacimiento.
- Comportamiento y características al nacimiento, cuidados en los recién nacidos, identificación y registro, encastramiento, normas de ahijamiento.
- Operaciones especiales de manejo de las crías:
  - Procedimientos de descornado.
  - Descolmillado.
  - Raboteo.
  - Corte de picos.
- Manejo del destete.
- Enfermedades comunes de las crías.

#### **Tema 3. El ciclo reproductivo de los sementales.**

- Nociones básicas del aparato reproductor masculino.
- Cuidados básicos de los sementales.

**Tema 4. Operaciones rutinarias.**

- En animales de reposición, reproductores y sus crías.
- Inmovilización animal.
- Códigos de buenas prácticas de manejo en la producción animal.
- Nociones básicas sobre alimentación de los animales.

**Tema 5. Normativa básica vigente.**

- Normativa de prevención de riesgos laborales.
- Normativa sobre bienestar animal.

**-MF0713 1: Operaciones auxiliares de manejo de la producción en explotaciones ganaderas.**

<b>Horas</b>	120
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Fecha de inicio:</b>	11/11/2021
<b>Fecha de fin</b>	17/12/2021
<b>Fecha examen</b>	17/12/2021
<b>Fecha examen recuperación</b>	31/03/2020

**Temario.-** (según el *Real Decreto 1375/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 682/2011, de 13 de mayo*)

UNIDAD FORMATIVA UF0158.- Operaciones auxiliares en el cuidado, transporte y manejo de animales (80 horas).

**Tema 1. Nociones básicas sobre alimentación animal.**

- Tipos de alimentos para rumiantes, cerdos, conejos, caballos y aves.
- Sistemas y pautas de distribución de alimentos para rumiantes, cerdos, conejos, caballos y aves.
- Características e importancia del agua en la alimentación para animales.
- Desinfección del agua.
- Especies y variedades forrajeras y alimentos concentrados más importantes en la alimentación del ganado.
- Nociones básicas de conservación de forrajes: Henificación y ensilado.
- Equipos de preparación, mezcla y distribución de forrajes.

**Tema 2. Conceptos básicos de morfología y fisiología de los rumiantes, cerdos, conejos, caballos y aves.**

- Morfología externa.
- Nociones sobre el aparato digestivo: Identificación de las principales partes del aparato digestivo.

**Tema 3. Manejo e identificación de animales.**

- Tareas de recepción y lotificación.
- Adecuación y control ambiental de las instalaciones.
- Sistemas de identificación. - Sistemas de lectura (identificación electrónica, código de barras, etc.).
- Listas de control y registro de animales.
- Organización del trabajo y rutinas en animales de cría y de cebo.
- Inmovilización animal.
- Normativa vigente al respecto.

**Tema 4. Productos y subproductos de la explotación.**

- Periodicidad en la recogida.
- Sistemas de recogida: equipo de ordeño, recogida de huevos, etc.
- Colocación y transporte de los productos y subproductos.

- Limpieza de los sistemas de recogida.
- Almacenamiento y conservación de los productos y subproductos de la explotación.
- Almacenes y cámaras de conservación.

**Tema 5. Normativa básica vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada con este módulo.**

- Normativa sobre prevención de riesgos laborales, sobre bienestar animal, sobre seguridad alimentaria, sobre seguridad e higiene en las operaciones de producción ganadera y en la manipulación de productos.

UNIDAD FORMATIVA UF0159 (40 horas). Operaciones básicas de control sanitario de animales.

**Tema 1. Prevención y tratamiento de enfermedades de animales.**

- Tratamientos higiénico-sanitarios para animales.
- Aplicación de programas vacunales y antiparasitarios en animales de reposición, crías, producción de leche y huevos.
- Aplicación de tratamientos preventivos a la llegada de animales a la explotación.
- Observación de animales enfermos.
- Aplicación de tratamientos preventivos y/o curativos.
- Registro de tratamientos.
- Pérdida de bienestar de los animales: situaciones de estrés.
- Medidas de actuación ante animales muertos en la explotación.

**Tema 2. Normativa básica vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada con este módulo.**

- Normativa sobre prevención de riesgos laborales, sobre bienestar animal y sobre sanidad animal.

**- MF0714 1: Pastoreo de ganado.**

<b>Horas</b>	90
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Fecha de inicio:</b>	17/01/2022
<b>Fecha de fin</b>	09/02/2022
<b>Fecha examen</b>	09/02/2022
<b>Fecha examen recuperación</b>	31/03/2022

**Temario.-** (según el *Real Decreto 1375/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 682/2011, de 13 de mayo*)

**Tema 1. Componentes y acondicionamiento de instalaciones de la explotación ganadera.**

- Tipos y sistemas de alojamientos e instalaciones de la explotación ganadera.
- Instalaciones de almacenaje, preparación y distribución para alimentación sólida y/o líquida.
- Exigencias ambientales de las naves:
  - Factores ambientales de las naves: humedad, temperatura y ventilación, calefacción, refrigeración e iluminación.
  - Sistemas automáticos de control ambiental.

**Tema 2. Nociones básicas sobre alimentación de los animales en pastoreo.**

- Tipos de pastos y alimentos para animales en pastoreo.
- Alimentación suplementaria.
  - Motivos de aplicación de la alimentación suplementaria.
  - Momento de aplicación.
- Manejo del pastoreo.
- Sistemas y pautas de distribución de alimentos para animales en pastoreo.

- Características e importancia del agua en la alimentación para animales en pastoreo, desinfección del agua.
- Especies y variedades forrajeras y alimentos concentrados más importantes en la alimentación del ganado en pastoreo.
- Especies y variedades de plantas tóxicas o peligrosas para el ganado.
- Nociones básicas de conservación de forrajes: Heno y ensilado.
- Equipos de preparación, mezcla y distribución de forrajes.
- Conceptos básicos de fisiología y comportamiento de los animales en pastoreo: Nociones de las principales partes del aparato digestivo.

### **Tema 3. Organización del trabajo y nociones de manejo de animales en pastoreo.**

- Tareas de agrupamiento.
- Inmovilización animal.
- Conducción del ganado.
- Horario de pastoreo.
- Normativa vigente al respecto.
- Sistemas de cercado: Instalación, manejo y conservación.
- Mallas ganaderas.
- Cercados y pastores eléctricos.
- Pérdida de bienestar de los animales: situaciones de estrés en pastoreo.

### **Tema 4. Prevención de enfermedades y el tratamiento de primeros auxilios en traumatismos y heridas de animales en pastoreo.**

- Observación de animales enfermos.
- Aplicación de tratamientos preventivos y/o curativos.
- Registro de tratamientos.
- Tratamientos higiénico-sanitarios para animales en pastoreo.
- Aplicación de medicamentos tópicos, inyectables y orales.

### **Tema 5. Normativa básica vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada con este módulo.**

- Normativa sobre protección del medio ambiente, de prevención de riesgos laborales, sobre bienestar animal, sobre seguridad alimentaria, sobre seguridad e higiene en las operaciones de producción ganadera y en la manipulación de productos, sobre instalaciones y equipos ganaderos.

### **- MF0715 1: Operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones y manejo de maquinaria y equipos en explotaciones ganaderas.**

<b>Horas</b>	90
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Fecha de inicio:</b>	07/03/2022
<b>Fecha de fin</b>	30/03/2022
<b>Fecha examen</b>	30/03/2022
<b>Fecha examen recuperación</b>	31/03/2022

**Temario.-** (según el *Real Decreto 1375/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 682/2011, de 13 de mayo*)

### **Tema 1. Acondicionamiento de instalaciones de la explotación ganadera. Componentes y equipos.**

- Instalaciones de almacenaje, preparación y distribución para alimentación sólida y/o líquida.
- Instalaciones de almacenaje y conservación de otros insumos.
- Otras instalaciones y utillaje.
- Equipos, materiales y productos de limpieza y desinfección: características, componentes, regulación y mantenimiento.

**Tema 2. Eliminación de subproductos ganaderos.**

- Sistemas de eliminación, problemas medioambientales que plantea.
- Equipos para la limpieza, desinfección, almacenaje, gestión de subproductos y eliminación de residuos.

**Tema 3. Riesgos y prevención de accidentes y daños en el uso de instalaciones de la explotación.**

- Procedimientos seguros en la utilización de instalaciones.
- Elementos de protección de las instalaciones y personales.
- Manipulación y almacenaje de productos tóxicos y peligrosos.

**Tema 4. Maquinaria y equipos de la explotación ganadera.**

- Tipos, componentes, regulación básica.
- Mantenimiento básico de maquinaria y equipos sencillos de la explotación ganadera.
- Materiales y utillaje básico para el mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos de la explotación ganadera.

**Tema 5. Procedimientos seguros en utilización de maquinaria y equipos de la explotación ganadera.**

- Riesgos y prevención de accidentes y daños en el uso de maquinaria y equipos.
- Elementos de protección en maquinaria y equipos.
- Preservación del medio ambiente en el uso de maquinaria y equipos.
- Higiene y protección personal en el uso de maquinaria y equipos.

**Tema 6. Normativa vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada con este módulo.**

- Normativa sobre protección del medio ambiente, de prevención de riesgos laborales y sobre instalaciones y equipos ganaderos.

**-MP0034: Módulo de prácticas profesionales no laborales.**

<b>Horas</b>	120
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Fecha de inicio:</b>	28/05/2022
<b>Fecha de fin máxima</b>	23/06/2022
<b>Fecha examen</b>	---
<b>Fecha examen recuperación</b>	---

**Temario.-** (según el *Real Decreto 1375/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 682/2011, de 13 de mayo*)

**Tema 1. El ciclo reproductivo en la hembra.**

- Métodos de detección de celo.
- La cubrición:
  - Momento y sistema de cubrición.
  - Monta natural e inseminación artificial.
- Preparación de la hembra para la monta.
- La gestación:
  - Seguimiento y cuidados en la gestación.
  - Manejo en el pre-parto.
- El parto:
  - Signos y síntomas del parto.
  - Etapas del parto.
  - Parto distócico.

- Lactación:
  - Duración de la lactación.
  - Cuidados básicos en la lactación.

### **Tema 2. Manejo de las crías.**

- Manejo del destete: Las crías, nacimiento.
- Cuidados en los recién nacidos, identificación, registro y encalostramiento.
- Operaciones especiales de manejo de las crías:
  - Procedimientos de descornado.
  - Descolmillado.
  - Raboteo.
  - Corte de picos.
- Manejo del destete.
- Enfermedades comunes de las crías.

### **Tema 3. El ciclo reproductivo de los sementales.**

- Nociones básicas del aparato reproductor masculino.
- Cuidados básicos de los sementales.

### **Tema 4. Productos y subproductos de la explotación.**

- Colocación y transporte de los productos y subproductos.
- Limpieza de los sistemas de recogida.
- Almacenamiento y conservación de los productos y subproductos de la explotación. - Almacenes y cámaras de conservación.

### **Tema 5. Prevención de enfermedades y el tratamiento de primeros auxilios en traumatismos y heridas de animales en pastoreo.**

- Observación de animales enfermos.
- Aplicación de tratamientos preventivos y/o curativos.
- Registro de tratamientos.
- Tratamientos higiénico-sanitarios para animales en pastoreo.
- Aplicación de medicamentos tópicos, inyectables y orales.

### **Tema 6. Normativa básica vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada con la reproducción, manipulación y transporte de subproductos, cuidados sanitarios básicos.**

### **Tema 7. Integración y comunicación en el centro de trabajo.**

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.

## **B) Formación complementaria en materia ganadera.**

### **-FCG-1: Normas de sanidad y protección animal durante el transporte**

<b>Horas</b>	25
<b>Modalidad</b>	Teleformación (con examen presencial)
<b>Fecha de inicio:</b>	07/02/2022
<b>Fecha de fin</b>	25/02/2022
<b>Fecha examen</b>	25/02/2022
<b>Fecha examen recuperación</b>	04/03/2022

## **Temario.**

### **Tema 1. Aspectos generales.**

- Pasado, presente futuro del Bienestar Animal.
- Anatomía y fisiología de las diferentes especies animales.
- Fisiología animal, y en particular necesidades de alimentación y agua; comportamiento animal; concepto de estrés. Aptitud para el transporte de los animales.
- Etología y comportamiento animal.
- La relación hombre-animal.
- Concepto de bienestar animal y factores que lo condicionan.
- Relaciones del bienestar animal en los animales de producción.
- Concepto de estrés.
- Importancia del bienestar animal en el transporte.
- Actitud de los animales para el transporte.
- Aspectos sociales.
- Repercusión y aspectos económicos del bienestar animal.

### **Tema 2.- Aspectos específicos.**

- Normativa de la Unión Europea en materia de protección de los animales durante el transporte, en particular los artículos 3 y 4 y los anexos I y II del Reglamento (CE) n 1/2005, del Consejo, de 22 de diciembre de 2004.
- Normativa de ámbito nacional y de ámbito autonómico sobre protección de los animales durante el transporte. Documentación administrativa.
- Responsabilidad del transportista.
- Carga y descarga de los animales.
- Planes de contingencia.
- Medidas de emergencia.
- Provisiones adicionales para los viajes largos. Planes de viaje. Viajes de menos de 8 horas.
- Hojas de ruta.
- Tiempos de viaje y descansos. Aspectos prácticos del manejo de animales.
- Densidades.
- Animales aptos y no aptos.
- GPS.
- Ventilación y control de temperatura.

### **Tema 3.- Seguridad vial.**

- Consideraciones de seguridad para el personal que maneja los animales. Responsabilidad del transportista y del personal que maneja los animales.
- Aspectos de seguridad vial relacionados con el transporte de animales y actuación en caso de accidente.
- Diseño de vehículos.

### **Tema 4.- Limpieza y desinfección.**

- Consideraciones previas.
- Limpieza y desinfección.
- Centros de Limpieza y Desinfección.

## **-FCG-2: Cambio climático y sector primario.**

<b>Horas</b>	25
<b>Modalidad</b>	Teleformación
<b>Fecha de inicio:</b>	25/10/2021
<b>Fecha de fin</b>	14/11/2021
<b>Fecha examen</b>	---
<b>Fecha examen recuperación</b>	---

## **Temario.**

### **Tema 1. El cambio climático: especial referencia a Canarias.**

- Elementos que definen el clima.
- Gases efecto invernadero (GEI): qué son y qué efectos producen. Definición del secuestro de C y emisión de GEI. Evolución del clima en el último siglo.
- Principales factores que afectan al clima desde el punto de vista agrícola: precipitación, temperatura y radiación, humedad y viento. Concepto de Evapotranspiración.
- El Clima de Canarias: Efecto de los Alisios y variación del clima con la altitud y orientación. Estaciones meteorológicas automáticas y volcado de la información disponible.
- Previsión de cambio climático.
- Mitigación y adaptación al cambio climático: Concepto y posibilidades de actuación.
- La lucha contra el cambio climático y los objetivos de desarrollo sostenible.

### **Tema 2. Principales efectos del cambio climático en la agricultura de Canarias.**

- El clima como condicionante de la agricultura canaria.
- Contribución de la actividad agraria al cambio climático.
- Efectos del cambio climático en la agricultura
- Impacto y vulnerabilidad.
- Consecuencias del ascenso de los niveles de CO<sub>2</sub>, del cambio en las temperaturas críticas, del ascenso de las temperaturas y de la disminución de la precipitación e incremento de la torrencialidad.
- Prácticas culturales para mitigar el cambio climático.

### **Tema 3. Desarrollo bajo en carbono y resiliente al clima. Agricultura ecológica, producción integrada e intensificación sostenible y cambio climático.**

- Concepto de: Agricultura ecológica, Producción integrada e intensificación sostenible. Emisión de GEI por unidad de superficie y por unidad de cosecha.
- Concepto huella y secuestro de carbono.
- El papel del suelo en la agricultura.
- Balance de la materia orgánica en los suelos agrícolas: procesos de humificación y mineralización.
- Ganadería y cambio climático. Fuentes de emisión de GEI en ganadería.

### **Tema 4. Variedades locales y cambio climático.**

- Definición de variedades locales y su adaptación al medio
- Adaptación al cambio climático: una necesidad
- Monocultivo vs rotación: manejo eficiente de recursos.
- Posible introducción de nuevas variedades en Gran Canaria

### **Tema 5. La gestión sostenible de los recursos hídricos y el cambio climático.**

- Balance hidrológico en Gran Canaria.
- Recursos de aguas no convencionales.
- Necesidades hídricas de los cultivos: eficiencia en el uso del agua.
- Sistemas de riego: eficiencia y uniformidad.
- Efectos del manejo del agua de riego en el suelo.
- Necesidades de lavado

### **Tema 6. Control de plagas y cambio climático.**

- Manejo integrado de plagas (IPM).
  - Efectos del cambio climático sobre las enfermedades
  - Efectos del cambio climático sobre las plagas.
  - Impacto del cambio climático en las malas hierbas.
- Prácticas de manejo agronómico para el control de plagas y enfermedades bajo condiciones de cambio climático.
- El cambio climático y la eficacia de la aplicación de los productos fitosanitarios.



### **Tema 7. Gestión de residuos en Gran Canaria.**

- Situación actual.
- Operadores.
- Buenas prácticas en la gestión de residuos.

### **-FCG-3: Manipulación de alimentos en el sector lácteo.**

<b>Horas</b>	12
<b>Modalidad</b>	Teleformación
<b>Fecha de inicio:</b>	10/01/2022
<b>Fecha de fin</b>	24/01/2022
<b>Fecha examen</b>	---
<b>Fecha examen recuperación</b>	---

### **Temario.**

#### **Tema 1.- Normas mínimas de higiene.**

- Anexo I del *Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios*

#### **Tema 2.- Normas específicas de higiene para los productos de origen animal.**

- *Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*

- Requisitos sanitarios para la producción de leche.
- Requisitos sanitarios para la producción de queso.
- Requisitos sanitarios para la producción de carne.
- Requisitos sanitarios para la producción de huevos.

#### **Tema 3.- Requisitos sanitarios específicos para la producción de lácteos.**

### **-FCG-4: Tomador o tomadora de muestras de leche para Letra Q.**

<b>Horas</b>	10
<b>Modalidad</b>	Teleformación
<b>Fecha de inicio:</b>	21/03/2022
<b>Fecha de fin</b>	04/04/2022
<b>Fecha examen</b>	---
<b>Fecha examen recuperación</b>	---

**Temario** (según *Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra*)

#### **Tema 1. Composición y características de la leche cruda.**

#### **Tema 2. Conceptos de calidad de la leche cruda.**

- Calidad fisicoquímica.
- Calidad higiénico-sanitaria.

#### **Tema 3. Controles obligatorios a realizar en la explotación.**

- Inspección organoléptica.
- Control de temperatura, tanque de frío.

- Pruebas previas a la carga: determinación de la acidez, de la estabilidad al alcohol y de detección de residuos de antibiótico
- Fraudes: repercusiones sanitarias y económicas.

**Tema 4. Material de muestreo.**

- Envases. Tipos de materiales y composición.
- Conservantes.
- Conservación de los materiales.
- Material para la toma de muestra.

**Tema 5. Procedimiento de toma de muestra.**

- La figura del transportista y del tomador de muestra.
- Responsabilidad del transportista.
  - Actitud del transportista.
  - Presencia del ganadero.
- Técnicas de muestreo.
  - Mezcla de la muestra.
  - Muestreo manual en los distintos tipos de recipientes.
  - Muestreo automático y semiautomático.
  - Identificación de la muestra.

**Tema 6. Transporte de las muestras hasta el centro lácteo.**

- El transportista como manipulador de alimentos.
- Formas de contaminación de la leche cruda.
- Conservación y almacenamiento de las muestras.

**Tema 7. Cisternas y equipos de recogida.**

- Limpieza, mantenimiento y conservación.
- Revisiones y controles.

**Tema 8.- Base de datos Letra Q.**

- Módulo de calidad y trazabilidad.

**Tema 9.- Simulación práctica.**

**-FCG-5: Elaboración de productos lácteos.**

<b>Horas</b>	20
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Fecha de inicio:</b>	10/01/2022
<b>Fecha de fin</b>	13/01/2022
<b>Fecha examen</b>	---
<b>Fecha examen recuperación</b>	---

**Temario.**

**Tema 1.- La leche cruda.**

- Conceptos generales.
- Composición.

**Tema 2.- Aspectos sanitarios clave a tener en cuenta en la elaboración de queso.**

- Higiene de la persona que manipula.
- Higiene de los establecimientos.

**Tema 3.- Elaboración de queso.**

- Elaboración de queso fresco.

- Elaboración de queso madurado.
- Elaboración de quesos a partir de cuajo vegetal.
- Elaboración de quesos de coagulación ácido-láctica.

#### **Tema 4. Elaboración de otros productos lácteos.**

- Elaboración de yogur.
- Elaboración de mantequilla.
- Elaboración de requesón.

#### **-FCG-6: Formación turística en el ámbito de la ganadería.**

<b>Horas</b>	15
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Fecha de inicio:</b>	25/04/2022
<b>Fecha de fin</b>	27/04/2022
<b>Fecha examen</b>	---
<b>Fecha examen recuperación</b>	---

#### **Temario.**

##### **Tema 1. Evaluando mi proyecto y analizando mi actividad.**

- Diagnóstico y Evaluación de Capacidades.
- Posibilidades de Mejora y Crecimiento

##### **Tema 2. Aprendiendo sobre clientes. Marketing-atracción.**

- Aprender comportamientos de las personas.
- Aprender comportamiento de los consumidores en el sector turístico

##### **Tema 3.- Experiencia de compra. Exclusividad percibida por el cliente turístico.**

- Diseñando mi Propuesta de Valor.
- Mi experiencia única.

##### **Tema 4. Introducción al inglés en el ámbito ganadero. *Cheesecake* (English for Canarian Sheperds)**

- Vocabulario básico a la hora de recibir clientes extranjeros en nuestra quesería.
- Vocabulario básico sobre las instalaciones, animales, entorno, quesos, etc.
- Actividad práctica en el entorno de la escuela para ver aplicación *in situ*.

#### **-FCG-7: Manipulador o manipuladora de productos fitosanitarios (nivel básico).**

<b>Horas</b>	25
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Fecha de inicio:</b>	04/04/2022
<b>Fecha de fin</b>	08/04/2022
<b>Fecha examen</b>	08/04/2022
<b>Fecha examen recuperación</b>	11/04/2022

#### **Temario.**

##### **Tema 1.- Plagas de los cultivos.**

- Clasificación
- Descripción.

##### **Tema 2.- Productos fitosanitarios.**

- Clasificación y descripción. Importancia y contenido de las etiquetas y de las fichas de datos de seguridad.
- Clasificación y etiquetado.
- Pictogramas, palabras de advertencia, frases de riesgo o indicaciones de peligro, consejos de prudencia, síntomas de intoxicación y recomendaciones para el usuario.
- Casos prácticos.

**Tema 3. Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios para el medio ambiente.**

- Medidas para reducir dichos riesgos, incluyendo medidas de emergencia en caso de contaminaciones accidentales.
- Buenas prácticas ambientales en relación a la preservación de los recursos naturales, biodiversidad, flora y fauna. Protección y medidas especiales establecidas en la *Directiva 2000/60/CE*.
- Eliminación de envases vacíos.

**Tema 4. Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud de las personas.**

- Riesgos para el consumidor por residuos de productos fitosanitarios.
- Riesgos para la población en general.
- Riesgos para el aplicador. Estructuras de vigilancia sanitaria.

**Tema 5. Medidas para reducir los riesgos sobre la salud.**

- Niveles de exposición del operario.
- Posibles riesgos derivados de realizar mezclas de productos.
- Medidas preventivas y de protección del aplicador.
- EPI. 6- Prácticas de identificación y utilización de EPIs.

**Tema 6. -Secuencia correcta durante el transporte, almacenamiento y manipulación de los fitosanitarios.**

**Tema 7- Métodos de control de plagas, incluyendo métodos alternativos.**

**Tema 8- Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.**

**Tema 9- Equipos de aplicación: descripción y funcionamiento.**

**Tema 10- Limpieza mantenimiento e inspecciones de los equipos.**

**Tema 11- Prácticas de aplicación**

**Tema 12- Relación trabajo-salud.**

**Tema 13- Métodos de identificación de PF ilegales y riesgos asociados a su uso**

**-FCG-8: Uso de hojas de cálculo para la ganadería.**

<b>Horas</b>	25
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Fecha de inicio:</b>	28/02/2022
<b>Fecha de fin</b>	04/03/2022
<b>Fecha examen</b>	---
<b>Fecha examen recuperación</b>	---

**Temario.**

**Tema 1.- Introducción.**

- Características de Excel 2013.
- Distintas versiones de Excel.
- Vistas de Excel 2013.

**Tema 2.- Elementos de la pantalla de inicio.**

- Interface de Excel.

- Barra de menús.
- Barra de acceso rápido.
- Fichas y fichas especiales (imágenes, gráficas y tablas dinámicas)
- Ocultar opciones.
- Hojas, filas, columnas y celdas.
- Botones de navegación.
- Barra de desplazamiento.
- Barra de fórmulas.
- Desplazamiento por una hoja de cálculo.
- Selección de celdas, rangos, filas, columnas, hojas.
- Tipos de datos (fecha, número, texto, fórmulas)
- Modos de edición.
- Técnicas para copiar, pegar y mover.

### **Tema 3 Manejo de libro de trabajo**

- Estructura de un archivo Excel.
  - Libro de trabajo.
  - Área de trabajo.
- Ficha archivo: nuevo, abrir, guardar, guardar como, imprimir, compartir, exportar, cerrar.

### **Tema 4 Formato al libro de trabajo**

- Formato de número
- Alineación.
- Fuente.
- Bordos.
- Relleno.

### **Tema 5 Impresión de una hoja.**

- Rango de información a imprimir.
- Opciones de impresión.
- Vista de salto de página.
- Insertar/Quitar saltos de página.
- Encabezado/ Pie de página.
  - Hojas pares e impares.
  - Primera página diferente.
  - Encabezados de filas y columnas.
  - Línea de división.
  - Fórmulas.
- Insertar / Eliminar un fondo
- Vistas personalizadas

### **Tema 6 Cálculos.**

- Operadores matemáticos
  - Operadores de comparación
- Prioridad de las operaciones
- Tipos de datos
  - Corregir errores comunes al escribir fórmulas
  - Tipos de errores
- Funciones
  - Tipos de funciones: Matemáticas, Fecha, Financieras, Estadísticas
  - Autosuma
  - Referencias absolutas, relativas y mixtas
  - Nombres de celdas y rangos para fórmulas y funciones
  - Funciones básicas: (suma, contar, promedio, sumar.si, contar.si, promedio.si, sumar.si, contar.si.conjunto, promedio.si.conjunto, buscarv, buscarh, elegir, max, min, concatenar)

### **Tema 7 Manejo de datos. Las Listas**

- Ordenar información.
- Creación de filtros.
- Quitar duplicados.
- Relleno.
- Personalizar listas.
  - Rellenar
  - Justificar
- Trabajar con datos utilizando relleno rápido.
- Comentarios en celdas
- Ir a.../ Ir a-especial
- Buscar y Reemplazar

### **-FCG-9: Gestión empresarial de la explotación ganadera.**

<b>Horas</b>	20
<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Fecha de inicio:</b>	18/04/2022
<b>Fecha de fin</b>	21/04/2022
<b>Fecha examen</b>	---
<b>Fecha examen recuperación</b>	---

### **Temario.**

#### **Tema 1. Gestión empresarial.**

- Dirección de actividades empresariales (Management ganadero)
- Rentabilidad de la explotación ganadera.
  - Cuentas de explotación ganadera.
  - Resultados económicos.

#### **Tema 2. Actividades organizativas para la gestión de la actividad ganadera.**

- Claves en el control y gestión de la seguridad alimentaria en la explotación ganadera.
- PCC (puntos críticos de control) en las explotaciones ganaderas.
- Criterios de Seguridad Alimentaria en la explotación ganadera y cumplimiento legal.
- Requisitos legales y de seguridad alimentaria de cumplimiento legal.
  - Lista de actividades y controles de seguridad alimentaria

#### **Tema 3.- Actividades organizativas para la elaboración de productos derivados de ganadería**

- Tipos de productos derivados lácteos y requisitos legales.
  - Requisitos legales de productos de derivados lácteos.
- Criterios de Seguridad Alimentaria en producción de Quesos y derivados lácteos.
- Requisitos legales y de seguridad alimentaria en queserías.
  - PCC en la industria quesera.

#### **Tema 4. Orientación al mercado.**

- Principios del marketing.
  - Marketing y orientación al mercado.
- Gestión de objetivos.
  - Planificación de objetivos.
  - Dirección por objetivos.

#### **Tema 5.- Evaluación de la gestión ganadera en rentabilidad.**

- Revisión del modelo de negocio y su rentabilidad.
- Plan de objetivos para asegurar la rentabilidad de la actividad.

#### **Tema 6.- Exposición pública de planes de empresa.**