



ACCIONES FORMATIVAS

CREADAS PARA LLEGAR A TOD@S

Especialistas en formación para el empleo, en el medio agrario y rural, formación para la integración social y el bienestar emocional; formación para sectores profesionales específicos y transversales y proyectos ambientales.




Rurex

Formación

SOBRE RUREX FORMACIÓN





Rurex Formación es una marca registrada de la empresa Agroyectos Extremeños, S.L., con más de 15 años de experiencia que busca cubrir las necesidades de formación de la sociedad actual, sabiendo adaptarse a los condicionantes dinámicas que van surgiendo.

Durante estos años nos hemos especializado en identificar y elaborar acciones formativas que enriquezcan a nuestros/as alumnos/as, con diferentes objetivos, como son:

- Inserción laboral.**
- Educación ambiental.**
- Mejora profesional.**
- Bienestar emocional y motivación personal.**
- Obtención de acreditaciones oficiales.**

En nuestro afán de mejora, hemos adoptado un sistema de gestión de calidad y medio ambiente que asegura que los procesos de gestión formativa alcanzan el éxito con garantías.

Además, en nuestro compromiso con el medio ambiente y la reducción de la huella ecológica, nos adherimos al Reglamento Europeo EMAS.

PRINCIPIOS DE IDENTIDAD

- Satisfacer las necesidades de formación profesional inicial y para el empleo, dirigida al sector del aprovechamiento y conservación de los recursos naturales.
- Participar desde la formación, en el desarrollo socio económico del entorno rural y contribuir en la evolución del sector agrario, incluyendo el fomento del respeto por el medio ambiente y el cambio de la perspectiva productiva en pro de la mejora del desempeño ambiental.
- Proporcionar herramientas ante situaciones de cambio (socioeconómicos, culturales o medio ambientales) a través de la formación, los proyectos de proyección personal positiva hacia dichos cambios, fomentando la participación en los mismos.
- Facilitar la adquisición y el desarrollo de las aptitudes y las competencias necesarias para mejorar la empleabilidad de todos, fomentando la creatividad, la flexibilidad, la adaptabilidad, la capacidad de aprender y la resolución de problemas.
- Extender la formación en capacidades/cualificaciones laborales específicas (necesarias para ejercer una profesión u ocupación determinados); capacidades/cualificaciones genéricas (que abarcan un campo laboral amplio, es decir, toda una familia ocupacional), y capacidades/cualificaciones transversales (aquellas que son aplicables a todas las posibles ocupaciones).
- Propiciar una formación para el libre ejercicio de responsabilidades ciudadanas y para la participación social y cultural, medio ambiental y la solidaridad social.
- Promover el enriquecimiento de la ciudadanía europea, haciendo compartir los valores comunes, el sentimiento de pertenecer a un espacio común.
- La formación en el respeto de los derechos y libertades fundamentales y en el ejercicio de la tolerancia y de la libertad dentro de los principios democráticos de convivencia.
- Promover en los Centros de Formación del Medio Rural actitudes positivas para la formación integral de los alumnos.
- Contribuir, como institución dinámica de formación, a la integración de todos los elementos activos de la comunidad, y ser a la vez, vehículo de proyección externa.
- Impulsar la calidad de la enseñanza mediante la participación constante de todos los sectores educativos y sociales implicados en la formación: alumnos/as, padres/madres, docentes, personal no docente, empresarios, asociaciones y otros.
- Mejorar nuestro desempeño como empresa, tanto a nivel de calidad de la oferta formativa como medio ambiental.





EXPERIENCIA

En nuestra dilatada experiencia hemos trabajado con entidades de prestigio para elaborar proyectos conjuntos, tanto a nivel público como privado.



El equipo técnico de Rurex Formación agradece que, cada día, sean más las entidades que depositan su confianza en la empresa.

Su confianza, nuestra motivación.



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



Servicio Extremeño
Público de Empleo

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural,
Población y Territorio

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Sanidad y Políticas Sociales



DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ



DIPUTACIÓN DE CÁCERES



laCoCoSa



Servicio
Extremeño
de Salud





Cruz Roja Española



**ACCIÓN
CONTRA EL
HAMBRE**



Fundación
Secretariado
Gitano



**Mancomunidad
Comarca de
Olivenza**



LÁCARA los Baldíos

MANCOMUNIDAD INTEGRAL



comarca de
LÁCARA

Tierra milenaria



MANCOMUNIDAD
Tajosalor



Mancomunidad Integral
de Servicios
"La Serena-Vegas Altas"



Mancomunidad

Tierra de Barros Rio Matachel



Mancomunidad

Tentudía



MANCOMUNIDAD
Río Bodión



Mancomunidad
Integral
**VILLUERCAS
IBORES
JARA**



MANCOMUNIDAD
SIERRA DE SAN PEDRO



Mancomunidad
Integral
**Sierra de
Montánchez**



mancomunidad integral
municipios guadiana



METODOLOGÍA

Rurex Formación ofrece programas formativos adaptados a las necesidades de cada cliente, en todas las modalidades de formación posibles (formación presencial, formación online y formación a distancia)

Formación presencial

La enseñanza no es una simple transmisión de conocimientos, es en cambio la organización de métodos de apoyo que permitan a los participantes construir su propio saber.

MECANISMOS DE LOS CURSOS

La formación presencial se estructura atendiendo al aprendizaje práctico del asistente, incentivando la participación e interacción del mismo con docentes y el resto del colectivo participante; a través de ejemplos prácticos o actividades. Las dinámicas de trabajo en el aula son adaptadas en función del perfil del asistente y del propio grupo.

Se dota a los participantes del material necesario, tanto didáctico como práctico, para el correcto seguimiento del curso.

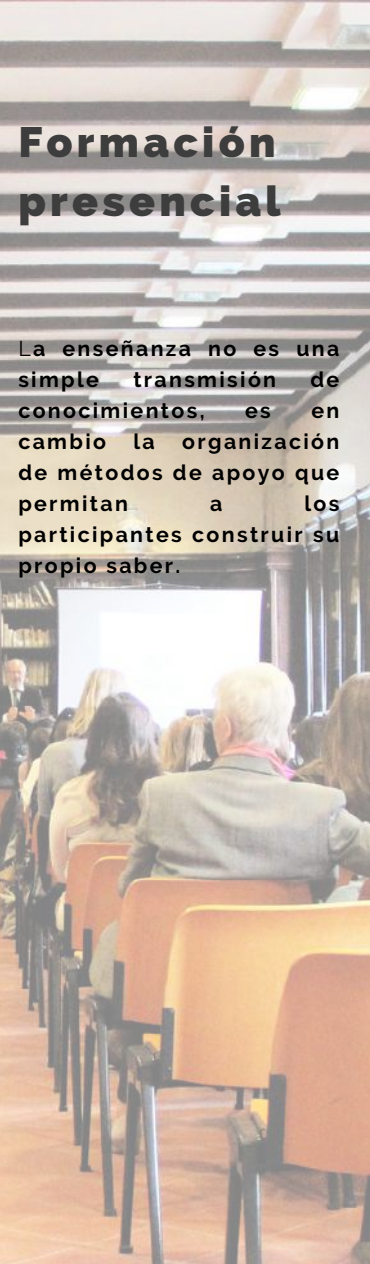
Igualmente, se realiza un seguimiento por parte del docente de la evolución de los participantes.

EVALUACIÓN

La evaluación durante la formación es continua, realizando un sondeo inicial del grupo para adaptar el nivel; una evaluación intermedia para comprobar la evolución del alumnado y una evaluación final que tendrá como objetivo valorar desde distintos puntos de vista si el programa ha cubierto las expectativas y objetivos de los distintos implicados

DOCENTES

El curso se imparte por docentes altamente cualificados en su materia, de dilatada experiencia y reconocido prestigio.



Formación online.

- Flexible y adaptada al ritmo del participante.
- Aprendizaje activo (Cada participante es el responsable de su propio aprendizaje)
- Cada una de las acciones formativas tiene su propio espacio virtual.
- Contacto continuo con el equipo docente

MECANISMOS DE LOS CURSOS

La formación on-line se realiza a través de plataforma MOODLE; que proporciona todos los recursos de aprendizaje necesarios para el correcto desarrollo de la acción formativa. Cada participante accede al aula virtual, donde se aloja el temario a impartir, los ejercicios prácticos y otra información de interés. Además, dispondrá de un panel de control personal para la administración de su curso, al cual podrá acceder en cualquier momento durante la ejecución del mismo.

Desde el aula virtual podrá:

- Descargar el temario.
- Realizar consultas al tutor/a.
- Interaccionar con otros compañeros.
- Realizar los test y actividades propuestas.
- Llevar un control total de la evolución.

EVALUACIÓN

Cada actividad formativa contiene test, tareas y foros suficientes para poder evaluar los conocimientos adquiridos por el participante deberá realizar un examen final para mostrar que ha cubierto los objetivos marcados.

PROFESORADO Y TUTORÍAS

El curso se imparte por profesorado altamente cualificado en su materia, de dilatada experiencia y reconocido prestigio, desde una plataforma virtual propia.

Durante el curso dispondrá de contacto con tutor especializado en la materia las 24h del día para consultar cualquier duda, así como tutorías programadas por parte del docente para comparar el seguimiento del alumno...

La formación a distancia aprender a aprender

- Permite aprender en cualquier sitio en cualquier hora.
- No se requieren conocimientos tecnológicos para poder superar el curso con éxito.
- No necesita poseer recursos tecnológicos ni acceso a internet.
- El estudiante tiene a su disposición un docente para sus dudas durante el aprendizaje.

MECANISMOS DEL CURSO

A los alumnos se les facilitará los materiales, en formato papel a través de correo postal, para realizar el seguimiento del curso. A través de los materiales que se facilitan, el estudiante aprende de forma autodidáctica y tiene a disposición un docente para cualquier tipo de consulta que quiera realizar.

Las comunicaciones con el docente se realizarán a través de teléfono, por correo electrónico o por correspondencia.

Se le entregarán videos al alumno por medio de mensajería instantánea, correo electrónico... para apoyar el aprendizaje.

EVALUACIÓN

Se entregarán todos los test y ejercicios para su realización durante el desarrollo del curso a los/las participantes, y serán evaluados al finalizar la acción formativa, comprobando si se han adquirido los conocimientos propuestos.

PROFESORADO Y TUTORÍAS

El curso se imparte por profesorado altamente cualificado en su materia, de dilatada experiencia y reconocido prestigio.

Durante el curso dispondrá de contacto con tutor especializado en la materia las 24h del día para consultar cualquier duda, así como tutorías programadas por parte del docente para comparar el seguimiento del alumno...

Se realizarán tutorías programadas, por parte del docente donde se comprobará la evolución de cada alumno, y se evaluará su participación.



AGROPROYECTOS EXTREMEÑOS SL



CULTURA Y SOCIEDAD

**PROPUESTA
FORMATIVA
PARA
FAVORECER
LA
INSERCIÓN
LABORAL**

ALTO AMBIENTE

ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS

SALUD Y BIENESTAR PERSONAL

SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA (MANIPULADOR DE ALIMENTOS) | 20H

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS

- Destinado a todos aquellos profesionales que manipulen alimentos y por tanto requieren Certificar formación en Higiene y Seguridad Alimentaria para llevarlo a cabo la manipulación con las máximas garantías de higiene y seguridad, evitando así la contaminación de los mismos y la aparición de posibles enfermedades alimentarias.
- La formación como Manipulador de Alimentos es de obligado cumplimiento en toda la Unión Europea para los trabajadores de la hostelería y de cualquier otro sector alimentario según el Reglamento Europeo CE 852/2004..

OBJETIVOS

- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

CONTENIDOS

MÓDULO 1: Conceptos generales sobre la manipulación de alimentos.

TEMA 1: PRINCIPIOS GENERALES

TEMA 2: ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

TEMA 3: ENFERMEDADES Y TRASTORNOS ALIMENTARIOS

TEMA 4: HIGIENE PERSONAL

TEMA 5: LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

TEMA 6: AUTOCONTROL, SISTEMA APPCC Y TRAZABILIDAD

TEMA 7: ETIQUETADO

MÓDULO 2: Manipulación de alimentos en comercios minoristas y almacenes

MÓDULO 3: Manipulación de alimentos en el sector de la restauración.

MÓDULO 4: Manipulación de alimentos en la industria cárnica.

MÓDULO 5: Manipulación de alimentos en la industria hortofrutícola.

MÓDULO 6: Manipulación de alimentos en la industria panadera y pastelera.

OPERACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | 80 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA

Rurex
Formación



DESTINATARIOS

- El ámbito profesional de los participantes será el desarrollar su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de industria alimentaria.
- Los puestos de trabajo relacionados donde se pueden desarrollar profesionalmente los participantes son los siguientes: Carretillero/a, Mozo/a de almacén, Peón de la industria de la alimentación, Preparador/a de materias primas., Operador/a de máquinas para elaborar y envasar productos alimentarios.

OBJETIVOS

- Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
- Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.
- Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
- Manipular cargas con carretillas elevadoras.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. OPERACIONES BÁSICAS DE PROCESOS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Unidad 1. Operaciones Básicas de Elaboración de Productos alimentarios.

Unidad 2.Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria

MÓDULO 2. ENVASADO Y ETIQUETADO

Unidad 1. Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria.

Unidad 2. Conceptos básicos del etiquetado en la industria alimentaria

MÓDULO 3. NORMATIVA: BPF'S, FOOD DEFENSE Y APPCC.

Unidad 1. Principales características bpf y food defense

Unidad 2. Appcc. Prerrequisitos, principios autocontrol

MÓDULO 4. MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETTILLAS ELEVADORAS

SEGURIDAD EN EL MANEJO DE CARRETILLAS ELEVADORAS | 50 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA

Rurex
Formación



DESTINATARIOS

- Formación regulada por el **R.D. 1215/1997** sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- La acción formativa "Seguridad en el manejo de carretillas elevadoras" otorgará al participante la acreditación necesaria para el manejo de 5 máquinas: carretilla frontal, retráctil, tanspaleta, apiladores y recogepedidos, formando a los/as participantes en la prevención de los accidentes que conllevan dicho manejo. La mayoría de los accidentes derivados del uso de estas máquinas son debidos al factor humano

OBJETIVOS

- Conocer el funcionamiento, las normas de seguridad mínimas para la utilización y manejo de esta maquinaria
- Cumplir con lo establecido en el art. 19 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales.
- Dotar de criterios de manejo de la maquinaria que utiliza en su trabajo habitual, así como de los elementos de mantenimiento y manipulación.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para realizar las verificaciones diarias en la maquinaria utilizada.
- Contemplar todos los factores de riesgos presentes en el trabajo y ofrecer una metodología de acción preventiva global, en la que los trabajadores, sean actores y no sujetos pasivos de sus condiciones de trabajo.

CONTENIDOS

- 1.Elementos principales de una carretilla
- 2.La estabilidad de la carretilla
- 3.Clasificación de carretillas
- 4.Señalización y normas de manejo
- 5.Riesgo de vuelco en la carretilla. Prevención del vuelco
- 6.Condiciones de trabajo y prevención de riesgos en distintas zonas de trabajo

OPERACIONES BÁSICAS DE LOGÍSTICA COMERCIAL Y GESTIÓN DEL TRANSPORTE | 30 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS

- En los actuales sectores económicos de Logística, Transporte y Distribución existe una necesidad permanente de formación tanto para quienes están ya dentro de ellos como para aquellos que, en el futuro, quieren desarrollar dentro de ellos su futuro profesional.
- Entre las múltiples posibilidades de empleo y desarrollo profesional directamente relacionadas con los contenidos del curso, destacan empresas que presten a terceros servicios de logística, transporte o distribución., empresas productoras o de servicios de cualesquiera sectores económicos que necesiten optimizar la planificación, programación, gestión y control de sus áreas de logística, transporte o distribución....

OBJETIVOS

- Desarrollar y ejecutar de forma correcta las tareas propias de almacén y logística y transporte.
- Conocer el entorno donde realizarán sus actividades profesionales y el lugar que ocupa el almacén dentro de la empresa
- Conocer los diferentes tipos de productos y el tratamiento que deben recibir
- Aprender a gestionar de stocks.
- Aprender los principales costes de la no optimización del almacén y la logística.
- Bases de logística.
- Reparto y conducción.
-

CONTENIDOS

Módulo 1. Operaciones auxiliares en almacén

Unidad didáctica 1. Operaciones auxiliares de almacenaje

Unidad didáctica 2. Preparación de pedidos

Unidad didáctica 3. Manipulación de cargas con carretilla elevadora

Modulo 2: organización y gestión de almacenes

Unidad didáctica 1. Organización de almacenes

Unidad didáctica 2. Gestión de stocks

Unidad didáctica 3. Optimización de la cadena logística

Modulo 3: gestión de transporte de mercancías

Unidad didáctica 1. Gestión de transporte de mercancías

AUXILIAR DE PRODUCCIÓN Y ALMACÉN | 20 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA

Rurex
Formación



DESTINATARIOS

- Destinado a todo el personal de almacén que será el responsable de la organización, recepción y entrega de mercancía, preparación de pedidos, de actualizar, rellenar debidamente la información en el programa de gestión, tener controlado el stock de mercancía y facilitar esta información actualizada al jefe de almacén....
- Esta acción formativa tiene acceso a varias ocupaciones y puestos de trabajo en el sector alimentario como auxiliar de producción (apoyo en la recepción y preparación de materias primas, y otros bajo instrucciones precisas), como mozo/a de almacén, o mozo/a de carga y descarga en transporte alimentario, supermercados o mercados

OBJETIVOS

- Capacitar en la realización de operaciones de almacén, apoyo en la recepción y preparación de las materias primas y auxiliares que intervienen en los procesos productivos.
- Colaborar en dichos procesos, ayudando en las operaciones rutinarias y sencillas de elaboración y envasado de productos y mercancías en general, de acuerdo a las instrucciones de trabajo y a las normas de higiene y seguridad específicas.

CONTENIDOS

1. Materias primas
2. Tratamiento de materias primas
3. Higiene alimentaria
4. Operaciones básicas de la industria alimentaria
5. Envasado y etiquetado de productos alimentarios
6. Conservación de productos alimentarios en almacenes
7. Transporte de productos alimentarios
8. Prevención de riesgos laborales en operaciones auxiliares en industria alimentaria y almacén.
9. Técnicas de atención básica a clientes y comunicación

OPERADOR AUXILIAR DE ENVASADO Y ETIQUETADO | 20 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS

- A toda persona que desarrolla o quiere desarrollar su actividad profesional, por cuenta ajena, en el almacén o depósito de empresas y organizaciones de cualquier naturaleza, pública y privada, bajo la supervisión directa de un responsable.
- Esta acción formativa tiene acceso a varias ocupaciones y puestos de trabajo en el sector alimentario como auxiliar de producción (apoyo en la recepción y preparación de materias primas, y otros bajo instrucciones precisas), como mozo/a de almacén, o mozo/a de carga y descarga en transporte alimentario, supermercados o mercados

OBJETIVOS

- Identificar las funciones principales del envase y embalajes.
- Conocer los tipos de envases que se utilizan, así como los diferentes materiales y elementos auxiliares que se emplean en la formación del paquete, palé.
- Conocer los requisitos y recomendaciones para el acondicionamiento de los productos.
- Identificar los procedimientos de envase con los materiales tratados.
- Conocer el proceso de la formación de envases, manipulación y limpieza de los mismos.
- Describir el funcionamiento y las partes más importantes de las máquinas, equipos y líneas de envasado y acondicionado.
- Conocimientos básicos sobre envasado en industria alimentaria

CONTENIDOS

1. Materiales de embalaje y envasado
2. Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje
3. Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje
4. Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria
5. Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria

AUXILIAR DE ATENCIÓN AL PÚBLICO Y VENTAS | 50 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS

- A toda persona que desarrolla o quiere desarrollar su actividad profesional, principalmente en un departamento comercial, un departamento de compras y/o almacén, o en un servicio de recepción, registro, atención de reclamaciones o atención post venta.
- Esta acción formativa tiene acceso a varias ocupaciones y puestos de trabajo como recepcionistas-telefonistas en oficinas, Operadores de central telefónica, empleados administrativos de los servicios de almacenamiento y recepción, Azafatos o auxiliares de información, Auxiliar de apoyo administrativo a la gestión de compra y/o venta, Auxiliar administrativo comercial, Auxiliar de control e información

OBJETIVOS

- Conocer las diferentes y más eficaces técnicas de venta que son empleadas en la actualidad.
- Aprender a conocer al cliente, identificar sus necesidades y, en base a ello, aplicar las técnicas de venta que resulten más adecuadas para cada tipo de cliente.
- Desarrollar las habilidades generales imprescindibles para alcanzar una relación exitosa con los clientes.
- Conocer y dominar las principales habilidades comunicativas, las técnicas de negociación y las técnicas de persuasión para que el proceso de venta se desarrolle de forma óptima.
- Trabajar todos aquellos elementos que mejoran la relación con el cliente.

CONTENIDOS

1. Organización de Procesos de Venta.
2. Técnicas de Venta.
3. Aprovechamiento y Almacenaje en la Venta.
4. Operaciones de caja en la Venta.
5. Gestión de la Atención al Cliente/Consumidor/a.
6. Técnicas de Comunicación y Atención al Cliente
7. Prevención de riesgos laborales en el punto de venta y uso de redes sociales y otras tecnologías en la búsqueda activa de empleo.

ACTIVIDADES AUXILIARES DE COMERCIO | 50 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS

- A toda persona que desarrolla o quiere desarrollar su actividad profesional, principalmente en un departamento comercial, un departamento de compras y/o almacén, o en un servicio de recepción, registro, atención de reclamaciones o atención post venta.
- Esta acción formativa tiene acceso a varias ocupaciones y puestos de trabajo como recepcionistas-telefonistas en oficinas, Operadores de central telefónica, empleados administrativos de los servicios de almacenamiento y recepción, Azafatos o auxiliares de información, Auxiliar de apoyo administrativo a la gestión de compra y/o venta, Auxiliar administrativo comercial, Auxiliar de control e información

OBJETIVOS

- Distinguir las diferentes tipologías de superficie comercial.
- Distinguir los tipos de existencias habituales en superficies comerciales.
- Conocer los elementos de animación en la superficie comercial.
- Aplicar procedimientos de organización e implantación en el punto de venta físico en función de unos criterios comerciales previamente definidos.
- Conocer en que consiste la competencia de Orientación a la Clientela y como está vinculada al ámbito laboral.
- Identificar que comportamientos están asociados y los beneficios que reportan a nivel laboral.
- Conocer el manejo de carretillas elevadoras.

CONTENIDOS

Módulo 1. Atención básica a la clientela.

Módulo 2. Operaciones auxiliares en el punto de venta.

Módulo 3. Preparación de pedidos.

Módulo 4. Atención al Cliente en Cajas y Operatoria TPV.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO | 30 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS

- La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, establece en su artículo 19 la obligación por parte del empresario de garantizar a todos sus trabajadores una formación suficiente y adecuada sobre los riesgos laborales específicos de su puesto de trabajo. El hecho de que cada trabajador conozca los riesgos a los que está expuesto con motivo del desarrollo de su actividad laboral, le permitirá tomar las medidas preventivas necesarias para evitar futuros accidentes laborales.

OBJETIVOS

- Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección.
- Promover las actuaciones preventivas como orden y limpieza, señalización, mantenimiento, seguimiento y control.
- Realizar evaluaciones elementales de riesgos y establecer medidas preventivas.
- Preparar al alumno en emergencias y primeros auxilios.
- Estar presentes en los casos en que se requiera conocimientos, cualificación y experiencia por tratarse de riesgos especiales o que pueden agravarse, operaciones que requieren control específico o actividades peligrosas.

CONTENIDOS

1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo
2. El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo
3. Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo
4. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia
5. Riesgos generales y su prevención
6. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
7. Riesgos ligados al medio-ambiente de trabajo
8. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
9. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual
10. Planes de emergencia y evacuación
11. El control de la salud de los trabajadores
12. Riesgos específicos y su prevención en diferentes sectores. Visión general.
13. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos
14. Organismo públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo
15. Organización del trabajo preventivo: rutinas básicas
16. Primeros auxilios

JARDINERIA Y VIVERISMO | 30 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS/AS

- El curso está dirigido tanto a viveristas profesionales y técnicos de campo como a estudiantes y todos aquellos profesionales relacionados con el sector.
- Las salidas profesionales de este curso es para aquellos que desarrollan o quieren desarrollar su actividad profesional en grandes, medianas y pequeñas empresas, públicas y privadas, dedicadas a la producción de semillas y plantas en vivero, dependiendo en su caso, funcional y jerárquicamente, de un superior y pudiendo tener a su cargo personal de nivel inferior.

OBJETIVOS

- Poner en marcha viveros como una opción laboral y empresarial.
- Controlar las distintas variables en la producción vegetal.
- Conocer las distintas normativas que afectan a la producción vegetal en viveros.
- Dotar a los alumnos/as de conocimientos sobre el mercado de plantas..

CONTENIDOS

1. Preparación de viveros
2. Preparación de suelos y sustratos. Tratamiento del terrero.
3. Identificación de plantas.
4. Producción de plantas. Reproducción por semillas. Reproducción asexual en viveros.
5. Riego.
6. Abonado.
7. Control fitosanitario.
8. Manejo y cultivo de plantas de vivero.
9. Sistemas de protección y forzado de viveros.
10. Preparación, acondicionamiento y comercialización de plantas.
11. El mercado de las plantas.
12. Normativa básica vigente relacionada con las operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería.

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE JARDINES | 30 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS/AS

- Destinado a todas aquellas personas que estén interesadas en la adquisición de los conocimientos y destrezas adecuadas para poder encontrar un trabajo relacionado con jardinería, o bien crear su propia empresa.
- Con esta formación podrá trabajar como jardinero/a, decorador/a de jardines y exteriores, personal de mantenimiento, etc.

OBJETIVOS

- Describir las operaciones de mantenimiento de los elementos vegetales de una zona verde, jardín de interior o exterior
- Identificar y realizar las operaciones de mantenimiento y reposición de infraestructuras, equipamiento
- Reconocer los sistemas y las técnicas de riego y fertilización de jardines interiores, exteriores y zonas verdes
- Determinar el estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones, y los métodos para el control sanitario para adoptar las medidas oportunas
- Aplicar los métodos de control fitosanitario de plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías en plantas, suelo e instalaciones

CONTENIDOS

1. Selección de especies y utilización de plantas ornamentales en jardinería
2. Poda y Mantenimiento de Especies vegetales
3. Requerimientos en el mantenimiento de zonas verdes
4. Redes de riego y aplicación de NNTT

PODA E INJERTO DE FRUTALES | 30 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS/AS

- Para lograr mejoras en cuanto a producción y conseguir los resultados deseados, es preciso partir de un conocimiento adecuado de las distintas técnicas de injerto y poda, puesto que, si se efectuarlas de forma inapropiada no solo repercutiría negativamente sobre la producción, sino que podría derivar en pudriciones de madera y acortarían, incluso, la vida del árbol.
- Dirigido a cualquier profesional que quiera mejorar sus conocimientos en cuanto a poda e injerto y, de este modo, aplicar las técnicas más apropiadas a cada especie y circunstancia.

OBJETIVOS

- Conocer las operaciones de poda aplicada a frutales, (poda de formación, fructificación y mantenimiento) de forma que se respete la planta y su entorno, aplicando las mejores técnicas que para ello se requieran en los distintos sistemas y épocas.
- Conocer las técnicas y tipos de poda de frutales.
- Conocer las técnicas y tipos de injertos.
- Saber proponer y justificar una intervención de poda de una planta

CONTENIDOS

1. Tipo de frutales. Frutales de hueso y frutales de pepita

2. Tipo de frutales. Cítricos y otros frutales

3. Injerto. Fisiología de los frutales: desarrollo vegetativo, floración y fructificación

4. Injerto. Propagación de los frutales por injerto. Épocas de injertar

5. Injerto. Tipo de injerto. Cómo realizarlo.

6. Poda: Principios generales de la poda.

7. Finalidad de la poda

8. Tipos de poda.

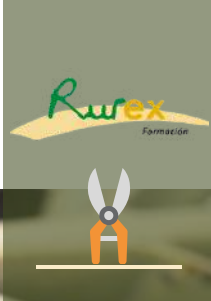
9. Poda de formación.

10. Prevención de Riesgos Laborales, Normas de Calidad y Medio Ambiente

11. Prácticas. Uso de herramientas. Cómo hacer la poda ornamental. PRL.

CONTROL DE PLAGAS: DIFERENTES TÉCNICAS PARA EL CONTROL DEL PICUDO ROJO | 20 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS/AS

- El presente curso se plantea por la necesidad de los profesionales de la jardinería de conocer tanto los problemas fitosanitarios de las palmeras como las posibles soluciones para ello.
- Dirigido a cualquier profesional que quiera mejorar sus conocimientos en cuanto como realizar el control del picudo rojo.

OBJETIVOS

- Conocer las características biológicas del picudo rojo, su hábitat, distribución poblacional, extensión y evolución.
- Determinar el impacto del picudo rojo en zonas determinadas a través de la valoración de síntomas y daños.
- Conocer las medidas curativas y preventivas
- Seleccionar los productos y técnicas más adecuadas para el tratamiento del picudo rojo
- Conocer la normativa aplicable en sus diferentes niveles de aplicación

CONTENIDOS

1. Biología y Hábitat del picudo rojo
2. Área de distribución y evolución de la población
3. Control y erradicación de la plaga. Las medidas preventivas y curativas
4. Normativas de aplicación

AGRICULTURA ECOLOGICA | 30 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS/AS

- Cualquier persona sensibilizada por la calidad de los alimentos que consume, la conservación y mejora del medio ambiente en el que vive puede experimentar el cultivo de hortalizas, frutas, hierbas comestibles y medicinales.
- Agricultores tradicionales que deseen transformar paulatinamente sus cultivos o ampliar la gama de sus productos
- Personas que deseen experimentar, en la medida de sus posibilidades algunas de las técnicas y posibilidades que ofrece el cultivo ecológico, para su propio consumo o como fuente de ingresos complementarios.

OBJETIVOS

- Introducir el concepto de agricultura ecológica, las posibilidades y beneficios que puede aportar a los distintos modelos urbanos que existen en la actualidad.
- Familiarizarse con la normativa, los canales de comercialización y las perspectivas del sector.
- Conocer distintos modelos y diseños de huertos ecológicos
- Acercar y promover los saberes tradicionales ligados a la agricultura y al mundo de las plantas a los habitantes de las ciudades.
- Promover la creación de huertos ecológicos y capacitar para su mantenimiento y permanencia.

CONTENIDOS

1. Agricultura ecológica, concepto e importancia económica.
2. Fertilidad del suelo e importancia de la materia orgánica en la agricultura.
3. Fertilización en agricultura ecológica.
4. Protección fitosanitaria en agricultura ecológica.
5. Comercialización y certificación de productos ecológicos.
6. Comercio electrónico.

APICULTURA TRADICIONAL | 20 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS/AS

- Dirigida a personas que estén interesadas en la apicultura y el cuidado de las abejas, tengan o no experiencia previa. También para apicultores aficionados y profesionales que deseen mejorar sus conocimientos y métodos de manejo apícolas..

OBJETIVOS

- Conocer la biología de las abejas y su interacción con su entorno natural
- Estudiar el comportamiento y funcionamiento de una colmena
- Establecer las bases para la práctica de una apicultura moderna y rentable según la situación y demanda actual del sector

CONTENIDOS

1. La abeja en la naturaleza
2. Apis melífera. Biología del insecto.
3. Útiles necesarios en la práctica de la apicultura.
4. Instalación de colmenares
5. El manejo de las abejas.
6. Las labores del colmenar en el transcurso del año.
7. La salud y la enfermedad de las abejas.
8. Los productos de la colmena.
9. Legislación apícola.

AGROTURISMO | 30 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS/AS

- Existe una tendencia creciente hacia actividades turísticas respetuosas con el medio natural, cultural y social, y con los valores de una comunidad, que permite disfrutar de un positivo intercambio de experiencias entre residentes y visitantes, donde la relación entre el turista y la comunidad es justa y los beneficios de la actividad es repartida de forma equitativa.
- Dirigido a aquellos profesionales del área del turismo de naturaleza, la hostelería e iniciativas agroalimentarias, profesionales de dichas áreas en situación de desempleo y emprendedores en el medio natural/rural.

OBJETIVOS

- Proporcionar los conocimientos e información necesaria para que las mujeres participantes se motiven a la hora de trabajar como empresarias o empleadas en actividades relacionadas con el agroturismo.
- Entender que es y como se pueden incorporar el agroturismo a la actividad agrícola y ganadera cotidiana.
- Adquirir nociones de administración, economía y comercio para ordenar un proyecto y establecer su rentabilidad.
- Obtener información para el desarrollo y la ejecución de proyectos.

CONTENIDOS

1. Conceptos básicos sobre agroturismo.
2. Paisaje, patrimonio y agroturismo.
3. Arquitectura para el agroturismo.
4. Evolución de la oferta y la demanda en el turismo rural y la oportunidad para el agroturismo..
5. Diferentes formas de agroturismo.
6. Diseño de un plan de negocio agroturístico: inversión, actividades e ingresos. Reformulación de la explotación ganadera. Marketing.

INTRODUCCIÓN A LAS ENERGÍAS RENOVABLES | 30 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS/AS

- Destinado profesionales o personas que quieran dedicar su profesión a la producción y el consumo de energía, la instalación de equipos productores de energía de origen renovable, la ecología y el medio ambiente, la arquitectura bioclimática, el ahorro y la eficiencia energética y las auditorías energéticas. Es decir, a personas que por sus estudios, aficiones o actividades profesionales, requieren de unos conocimientos generales y amplios sobre el mundo de la producción limpia de energía.

OBJETIVOS

- Distinguir entre fuentes de energía renovables y fuentes de energía no renovables y qué tipos de energía pertenecen a cada grupo.
- Conocer las características de los combustibles fósiles, su obtención, utilización, y los problemas que ocasionan al medioambiente.
- Conocer las aplicaciones de las energías renovables.
- Identificar las características del viento, los tipos de aerogeneradores, componentes, y su funcionamiento y aplicaciones según tipo.
-

CONTENIDOS

- 1.Introducción a las energías renovables.
- 2.Combustibles fósiles y aprovechamiento.
- 3.Energía solar térmica.
- 4.Energía solar fotovoltaica.
- 5.Energía eólica

AYUDANTE DE COCINA | 85 HORAS

PRESENCIAL



DESTINATARIOS/AS

- A toda persona que desarrolla o quiere desarrollar su actividad profesional, en la hostelería, como ayudante de chef o gestionar su propia cocina de restaurante o para colectividades.

OBJETIVOS

- Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.
- Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la pre elaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación.
- Manipular y pre elaborar materias primas en crudo según necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización.

CONTENIDOS

Módulo 1. APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
4. El departamento de cocina.
5. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.
6. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.
7. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.
8. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina.

- Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.
- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.
- Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

9. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina.
 10. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina.
 11. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina.
 12. Mejora de Calidad en procesos de cocina.
- ### Módulo 2. ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA
1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones.
 - Clasificación, definición y aplicaciones.
 - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
 - Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución.
 - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina
Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Hortalizas, verduras y tubérculos. Legumbres, arroz y pastas. Huevos. Carnes de diferentes clases. Pescados y mariscos. Otros.
 3. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE-BAR Y SERVICIO DE CATERING

| 100 HORAS PRESENCIAL



DESTINATARIOS/AS

- Dirigido a toda aquella persona que quiera adquirir conocimientos para desempeñar el trabajo en un restaurante-bar y servicio de catering siendo capaces de asistir en el servicio y preparar, presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

OBJETIVOS

- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo, propios del restaurante, respetando la normativa higiénico-sanitaria.
- Realizar el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas.

- Realizar operaciones de apoyo del servicio y del post-servicio.
- Realizar la recepción, distribución y correspondiente almacenamiento del género.
- Preparar y presentar comidas rápidas de acuerdo las instrucciones del establecimiento y normativa al sector.
- Aplicar métodos de conservación y envasado de alimentos y bebidas.
- Utilizar equipos, maquinaria, útiles y herramientas que conforman la dotación de un restaurante y cocina.
- Realizar las tareas del servicio de alimentos, bebidas y complementos en función del tipo de local y servicio que prestan y atendiendo debidamente al cliente.
- Realizar la limpieza y ordenación junto con el proceso de cierre del área de consumo.

CONTENIDOS

Módulo 1. SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE Y BAR

- Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.
- Los establecimientos de servicio a colectividades.
- Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
- Desarrollo del preservio en el área de consumo de alimentos y bebidas
- Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración.
- Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

Módulo 2. APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS

- Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

- Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.
- Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar.

Módulo 3. PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

- Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar
- Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar.
- Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas.
- Preparación y presentación de bebidas combinadas.
- Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar.
- Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches

Módulo 4. PREPARACIÓN SERVICIO DE CATERING (15 horas)

- Seguridad en Higiene en el Catering.
- Recepción y disposición de materias percederas o no percederas.
- Elaboración de platos con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico.
- Acondicionamiento y transporte de platos elaborados.

CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS | 55 HORAS

PRESENCIAL



DESTINATARIOS/AS

- Los/as alumno/as obtendrán la formación necesaria para ser capaces de asistir en la recepción de canales de los animales de abasto (porcino, vacuno, lanar y aves), procediendo al despiece, fileteado y picado, haciendo uso de la maquinaria y equipos correspondientes, así como la preparación y acondicionamiento de las carnes para su posterior comercialización en carnicería, respetando las normas vigentes de higiene y seguridad en el trabajo.

OBJETIVOS

- Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en la industria alimentaria.
- Conocer la fisiología animal necesaria para el despiece y la elaboración de productos derivados.
- Obtener los mejores resultados en el sector, exigiendo el cumplimiento riguroso de las normas de la seguridad en la higiene alimentaria.
- Adquirir conocimientos para una buena atención al cliente.

CONTENIDOS

Módulo 1: Preparación del puesto de trabajo, seguridad, higiene y salud laboral y condiciones medioambientales.

- 1.1. Normas y medios sobre higiene en la industria alimentaria.
- 1.2. Seguridad en la industria alimentaria.
- 1.3. Sistemas y equipos de limpieza.

Módulo 2: Preparación de masas y piezas cárnicas.

- 2.1. Consideraciones generales del proceso de preparación de masas y piezas cárnicas.
- 2.2. Procesos y técnicas de obtención de masas y piezas cárnicas.
- 2.3. Útiles, herramientas e instalaciones.
- 2.4. Módulo de mejora: corte de jamón

Módulo 3: Conocimiento de materias primas y sección.

- 3.1. Porcino
- 3.2. Aves
- 3.3. Vacuno
- 3.4. Ovino y caprino

Módulo 4: Atención al cliente. Gestión de stock/inventario. (5 h)

- 4.1. Atención al cliente.
- 4.2. Gestión de Stock/inventario.

LIMPIEZA DE EDIFICIOS Y LOCALES

| 20 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS/AS

- Se trata de una profesión con mucha demanda que requiere la especialización. Los profesionales de la limpieza necesitan dominar el manejo de los productos y maquinaria para la correcta ejecución de su trabajo, por lo que es necesaria la formación al respecto.

OBJETIVOS

-Capacidad de realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.

-Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.

-Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.

-Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria.

-Efectuar el aprovisionamiento interno necesario para la limpieza, preparación y disposición de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

-Realizar las operaciones previas a la limpieza, siguiendo instrucciones y aplicando las normas de seguridad e higiene.

CONTENIDOS

Módulo I: Limpieza de cristales en edificios y locales.

1. Técnicas de limpieza de cristales.
2. Utilización del equipamiento básico para superficies acristaladas

Módulo II: Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria.

1.Limpieza con máquinas: Clasificación, componentes y mantenimiento.

2.Utilización de productos de limpieza: Identificación, propiedades y almacenamiento
3.Procesos de limpieza con maquinaria.

4.Selección, utilización y conservación de útiles, herramientas y accesorios

Módulo III: Medidas relacionadas con la seguridad y salud de los/as trabajadores/as.

LIMPIEZA EN INSTALACIONES HOSPITALARIAS | 20 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS/AS

- Capacitar a los/as trabajadores/as para que desarrollen su trabajo de forma segura conociendo los distintos sistemas de limpieza hospitalaria con los que pueden contar en su labor diaria.

OBJETIVOS

-Dar a conocer a los trabajadores las reglas fundamentales en el trabajo de la limpieza y poner en conocimientos de éstos en qué consiste la limpieza hospitalaria y por qué es importante.

-Saber qué es la infección nosocomial y cuál es el papel del servicio de limpieza en su prevención.

-Capacitar a los trabajadores para que desarrollen su trabajo de forma segura conociendo los distintos sistemas de limpieza hospitalaria con los que pueden contar en su labor diaria.

- Mostrar las distintas zonas con las que puede contar un hospital y cuál puede ser el procedimiento a seguir en la limpieza de cada una de ellas.

CONTENIDOS

Módulo 1: LIMPIEZA EN HOSPITAL.

- 1.Importancia de la limpieza en el medio hospitalario.
- 2.Normas básicas de la limpieza hospitalaria.
- 3.Fuentes de infección dentro de un hospital.

Módulo 2: SISTEMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN HOSPITALARIA.

- 1.Conceptos de Limpieza y Desinfección.
- 2.Elección de productos de limpieza y desinfección adecuados.
- 3.El lavado de manos.

4. Normas generales de utilización de productos químicos.
5. La esterilización.
6. Metodología de desinfección.

Módulo 3: PRECAUCIONES EN LA RECOGIDA Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS HOSPITALARIOS.

1. Precauciones en la recogida.
2. Precauciones en la manipulación.

Módulo 4: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA LIMPIEZA HOSPITALARIA.

- 1.Exposición a sustancias nocivas.
2. Exposición a agentes biológicos.
3. Primeros auxilios en caso de intoxicación.

CAMARERA/O DE PISOS 20 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE/A DISTANCIA



DESTINATARIOS/AS

- La realización de este curso está orientada tanto a aquellas personas que se están iniciando para desarrollar su trabajo en este campo, como a aquellas personas que ya ejercen en el puesto de camarera/o de pisos de hotel.

OBJETIVOS

- Conocer las tareas de las camareras/os de pisos.
- Conocer el uso y reconocimiento de los productos de limpieza y desinfección, en los materiales de las superficies, en los utensilios y maquinaria.
- Capacidad de realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.

- Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.
- Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.
- Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria.
- Efectuar el aprovisionamiento interno necesario para la limpieza, preparación y disposición de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
- Realizar las operaciones previas a la limpieza, siguiendo instrucciones y aplicando las normas de seguridad e higiene.
- Efectuar el aprovisionamiento interno necesario de productos y utensilios para su utilización en las operaciones de lavado, planchado y reparación de ropa, en función de las necesidades del servicio.

CONTENIDOS

Módulo I:

ACONDICIONAMIENTO DE DEPENDENCIAS

1. Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
2. Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos.
3. Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos.
4. Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos.
5. Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos.

Módulo II:

ACTIVIDADES DE LAVADO Y PLANCHADO.

1. Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.
2. Lavado de ropa en alojamientos.
3. Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.
4. Planchado y arreglo de ropa en alojamientos.

Módulo III:

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

DESBROCE Y PODA. ACTIVIDADES IMPRESCINDIBLES, TIPOS Y COMO REALIZARLAS 40 HORAS



DESTINATARIOS/AS

- Personas que quieran profesionalizar sus conocimientos en el sector forestal o silvícola, para trabajos de peón forestal.
- Esta formación tiene la posibilidad de incluirse en un itinerario formativo completo, con prácticas en empresa.

CONTENIDOS

1. Estructura, morfología y fisiología del árbol forestal. Principales especies forestales.
2. Masas forestales: Concepto. Importancia. Evolución. Clasificación. Concepto de espesuras.
3. Limpias, Claras y Aclareos: Concepto. Técnicas. Medios a utilizar.
4. El desbroce: Su realización. Importancia en la prevención de incendios y desarrollo de las masas forestales.
5. Equipos básicos manuales y mecánicos para el desbroce y PRL en su uso.
6. Técnicas de desbroce.
7. Técnicas de corte: Precisión y zonas de utilización de la espada. Aceleración de la motosierra al ejecutar los cortes. El golpe de retroceso o rebote.
8. Técnicas de apeo, desramado y tronzado de árboles de pequeño diámetro.

OBJETIVOS

Cualificar a personal auxiliar para la realización de operaciones de desbroce (herbáceas, semi leñosas y leñosas) y poda (poda de formación, de mantenimiento, fructificación, saneamiento u ornamental).

Formar y profesionalizar a trabajadores del sector forestal.

9. Técnicas de corte con la desbrozadora: El método del reloj.
10. Técnicas de corte en función de la vegetación: Herbácea, semileñosa, leñosa.
11. Eliminación de chupones o monda.
12. Plantas parásitas de las masas forestales.
13. La poda: Principios generales. Finalidad.
14. Equipos básicos manuales y mecánicos para la poda y PRL en su uso.
15. Tipos de Poda: formación, mantenimiento, saneamiento, fructificación y ornamental.
16. Cortes y cicatrización. Errores comunes en podas y desbroces.
17. Técnicas de quema controlada de productos del desbroce y poda.

PODA EN ALTURA (10 HORAS PRÁCTICAS)



DESTINATARIOS/AS

- Personas del sector forestal o agrícola que quieran poseer conocimientos para realizar podas en altura en condiciones de seguridad.
- Esta formación tiene la posibilidad de incluirse en un itinerario formativo completo, con prácticas en empresa.

OBJETIVOS

Cualificar a personal auxiliar para la realización de operaciones de poda en altura manteniendo criterios de seguridad.

Formar a trabajadores del sector forestal o agrícola en altura para minimizar los accidentes.

CONTENIDOS

1. La seguridad en las podas, protocolo clave de seguridad; el factor psicológico; prevención de riesgos; el botiquín de emergencia; condiciones adversas.
2. Permisos y licencias; protección y señalización del entorno; organización y flujo de trabajo; solución de problemas frecuentes; informes y presupuestos.
3. Equipos para las podas de altura.
4. El equipo de seguridad; el equipo de poda en altura; los materiales de trepa: puños jumar, prusik, etc.; la escalera: tipos, fijaciones, ascenso con motosierra.
5. Taller de nudos; confección de eslingas de seguridad; el material de trepa: mosquetones, maillones, cuerdas, aparatos, características, homologaciones, índices de resistencia.
6. La trepa. Técnicas de trepa a diversas alturas; técnicas de trepa con cuerda y arnés. Plataformas móviles elevadoras de personal. Escaleras/plataformas de trabajo estáticas.

7. Trepa por ramas y troncos lisos; técnicas de trepa con cuerda y arnés.
8. Salvarramas, contrafuertes y falsas horquillas; el equilibrio y la progresión por las ramas; seguridad con la motosierra en altura; mecánica del árbol.
9. Técnicas de corte y direccionamiento de caída de ramas; amarre de ramas.
10. Tala de la última guía; técnicas de descenso; eliminación de ramas y rastrojos, limpieza de la zona; mantenimiento de la motosierra. Mantenimiento del equipo de poda.
11. Técnicas de salvamento de personas accidentadas en suspensión.
12. Técnicas seguras de manipulación de cargas en altura.
13. Tipos de poda.
14. Cortes y cicatrización.
15. Errores frecuentes en las podas en altura.

PODA DE ENCINAS 40 HORAS



DESTINATARIOS/AS

- Personas del sector forestal o agrícola que quieran poseer conocimientos para realizar podas de encinas en condiciones de seguridad.
- Esta formación tiene la posibilidad de incluirse en un itinerario formativo completo, con prácticas en empresa.

OBJETIVOS

Cualificar a personal auxiliar para la realización de operaciones de poda de encinas manteniendo criterios de seguridad.

Formar a trabajadores del sector forestal o agrícola en altura para minimizar los accidentes y conseguir el efecto deseado en árboles *Quercus ilex*.

CONTENIDOS

1. La encina. Características principales. Fisiología del árbol.
2. La dehesa. La importancia del papel de la encina en la dehesa. Usos económicos.
3. Masas forestales de quercíneas. Tipos.
4. Poda de encinas. Formación, mantenimiento, fructificación o saneamiento.
5. Restos de poda.
6. Código Internacional de Prácticas Suberícolas (CIPS)
7. La seguridad en las podas, protocolo clave de seguridad; el factor psicológico; prevención de riesgos; el botiquín de emergencia; condiciones adversas.
8. Permisos y licencias; protección y señalización del entorno; organización y flujo de trabajo; solución de problemas frecuentes; informes y presupuestos.
9. Equipos para las podas de altura.
10. El equipo de seguridad; el equipo de poda en altura; los materiales de trepa: puños jumar, prusik, etc.; la escalera: tipos, fijaciones, ascenso con motosierra.
11. Taller de nudos; confección de eslingas de seguridad; el material de trepa: mosquetones, maillones, cuerdas, aparatos, características, homologaciones, índices de resistencia.
12. La trepa. Técnicas de trepa a diversas alturas; técnicas de trepa con cuerda y arnés. Plataformas móviles elevadoras de personal. Escaleras/plataformas de trabajo estáticas.
13. Trepa por ramas y troncos lisos; técnicas de trepa con cuerda y arnés.
14. Salvarramas, contrafuertes y falsas horquillas; el equilibrio y la progresión por las ramas; seguridad con la motosierra en altura; mecánica del árbol.
15. Técnicas de corte y direccionamiento de caída de ramas; amarre de ramas.
16. Tala de la última guía; técnicas de descenso; eliminación de ramas y rastrojos, limpieza de la zona; mantenimiento de la motosierra. Mantenimiento del equipo de poda.
17. Técnicas de salvamento de personas accidentadas en suspensión.
18. Técnicas seguras de manipulación de cargas en altura.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. CURSO BÁSICO 30 HORAS



DESTINATARIOS/AS

- Cualquier persona que quiera reforzar o iniciarse en los conocimientos en PRL para realizar su trabajo en mejores condiciones de seguridad y así concienciar al trabajador y empresario de la importancia de la Seguridad y Salud en el trabajo.

OBJETIVOS

Los objetivos marcados con el desarrollo de la presente acción formativa serán los siguientes:

1.Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección.

2.Promover las actuaciones preventivas como orden y limpieza, señalización, mantenimiento, seguimiento y control.

3.Realizar evaluaciones elementales de riesgos y establecer medidas preventivas.

4. Preparar al alumno en emergencias y primeros auxilios.

5. Estar presentes en los casos en que se requiera conocimientos, cualificación y experiencia por tratarse de riesgos especiales o que pueden agravarse, operaciones que requieren control específico o actividades peligrosas.

CONTENIDOS

- 1.Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo
- 2.El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
3. Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
4. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia.
5. Riesgos generales y su prevención.
6. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
7. Riesgos ligados al medio-ambiente de trabajo.
8. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.

9. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
10. Planes de emergencia y evacuación.
- 11.El control de la salud de los trabajadores.
- 12.Riesgos específicos y su prevención en diferentes sectores. Visión general.
13. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.
14. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
15. Organización del trabajo preventivo: rutinas básicas
16. Primeros auxilios.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN ALTURA Y TALUDES 30 HORAS



DESTINATARIOS/AS

- Cualquier persona que quiera reforzar o iniciarse en los conocimientos en Prevención de Riesgos Laborales para realizar su trabajo en altura y taludes en mejores condiciones de seguridad.

OBJETIVOS

Cualificar a personal auxiliar para la realización de trabajos en altura y taludes, manteniendo criterios de seguridad.

CONTENIDOS

1. Legislación aplicable.
2. Física de la caída.
3. Identificación de riesgos.
4. Equipos de protección individual.
5. Sistemas de protección de caídas: Retención, Sujeción, Acceso mediante cuerdas, Anticaídas y Salvamento.
6. Dispositivos de anclaje.
7. Izado manual y mecánico de cargas. Escaleras manuales: tipos, uso, mantenimiento y revisión.
8. Escaleras manuales: tipos, uso, mantenimiento y revisión.
9. Condiciones meteorológicas adversas.
10. Construcciones colindantes. Protecciones perimetrales.
11. Conocimiento del entorno del lugar de trabajo. Planificación de las tareas desde un punto de vista preventivo.
12. Tránsito por la obra (zanjas, desniveles).
13. Tipos de vuelco (laterales, hacia atrás, hacia delante).
14. Atrapamientos.
15. Trabajos con maquinaria en pendiente: qué hacer, medidas preventivas.
16. Actuación ante un accidente.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN TRABAJOS FORESTALES Y MOVIMIENTOS DE TIERRA 30 HORAS



DESTINATARIOS/AS

- Cualquier persona que quiera reforzar o iniciarse en los conocimientos en PRL para realizar trabajos forestales y de movimiento de tierras en mejores condiciones de seguridad.

CONTENIDOS

1. Técnicas preventivas.
2. Medios auxiliares, equipos y herramientas empleados habitualmente en las obras forestales.
3. Verificación, identificación y vigilancia del lugar del trabajo y su entorno.
4. Manipulación de productos químicos. Ficha de datos de seguridad. Simbología.
5. Interferencias entre actividades.
6. Derechos y obligaciones.
7. Primeros auxilios y medidas de emergencia.
8. Técnicas preventivas específicas.

OBJETIVOS

Cualificar a personal auxiliar para la realización de trabajos forestales y de movimiento de tierras, manteniendo criterios de seguridad.

9. Tipos de máquinas. Maquinaria de transporte camión, dumper, maquinaria de movimiento de tierras y compactación: bulldozer, pala cargadora, retroexcavadora, motoniveladora, «jumbo», ntendedora/compactadota asfálticas, etc.
10. Mantenimiento y verificaciones, manual del fabricante, características de los principales elementos, dispositivos de seguridad, documentación, sistemas de elevación, etc.
11. Medios de protección colectiva (colocación, usos, obligaciones y mantenimiento).
12. Equipos de protección individual (colocación, usos, obligaciones y mantenimiento).
13. Interferencias entre máquinas.
14. Señalización y tránsito.

MAQUINARIA FORESTAL Y HERRAMIENTAS DE PODA Y DESBROCE. TIPOS, USOS Y PRL 40 HORAS



DESTINATARIOS/AS

- Cualquier persona que quiera reforzar o iniciarse en los conocimientos sobre tipos de maquinaria forestal y herramientas de poda y su uso en las mejores condiciones de seguridad.

OBJETIVOS

Cualificar a personal auxiliar para la realización de trabajos con maquinaria forestal y herramientas de poda, mediante su conocimiento y buen uso, manteniendo criterios de seguridad.

CONTENIDOS

1. Tipos de máquinas, herramientas, aperos y equipos utilizados en las distintas labores forestales.
2. Componentes de las máquinas, herramientas y equipos.
3. Funcionamiento y aplicaciones de la maquinaria, herramientas y equipos forestales.
4. Revisión y diagnóstico del funcionamiento de maquinaria, herramientas y equipos forestales.
5. Operaciones de transporte de maquinaria y herramientas.
6. Variables de utilización de maquinaria y herramientas en campo.
7. Averías más comunes en maquinaria y herramientas.

8. Procedimientos de reparación y comprobación de las mismas.
9. Conservación preventiva ordinaria de maquinaria y herramientas.
10. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo con maquinaria y herramientas forestales: factores de riesgo específicos en el sector forestal.
11. Accidentes de trabajo. Primeros auxilios.
12. Medidas de protección personal y EPIs.
13. Normativas específicas de prevención de riesgos laborales para el funcionamiento de maquinaria forestales.

APERTURA Y MANTENIMIENTO DE VÍAS FORESTALES 20 HORAS



DESTINATARIOS/AS

- Cualquier persona que quiera reforzar o iniciarse en los conocimientos sobre operaciones de apertura y mantenimiento de vías forestales en trabajos del mismo sector.

OBJETIVOS

Adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar operaciones de apertura y mantenimiento de vías forestales.

CONTENIDOS

1. Legislación aplicable a la construcción y mantenimiento de vías forestales.
2. Tipos de caminos.
3. Partes de que constan.
4. Métodos de construcción:
 - Decapado
 - Movimiento de tierras
 - Nivelación
 - Compactación
 - Afirmado
5. Mantenimiento de firmes degradados
6. Mantenimiento y construcción de:
 - Cunetas
 - Desagües
 - Drenajes transversales
 - Capa de rodadura
7. Máquinas, aperos y equipos utilizados para los diversos trabajos de construcción y mantenimiento de caminos forestales.
8. Normativa medioambiental
9. Impacto ambiental y daños ecológicos en los trabajos de construcción conservación de caminos forestales
10. Normativa sobre prevención de riesgos laborales

OPERACIONES EN REPOBLACIONES FORESTALES 40 HORAS



DESTINATARIOS/AS

- Cualquier persona que quiera reforzar o iniciarse en los conocimientos sobre operaciones de repoblaciones forestales.

OBJETIVOS

Adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar operaciones de repoblaciones forestales.

Facilitar el aumento de competencias profesionales de auxiliares forestales en estos tipos de trabajo.

CONTENIDOS

1. Comunidad vegetal: Dinámica de poblaciones.
2. Principales especies resinosas: Características culturales. Distribución.
3. Principales especies frondosas: Características culturales. Distribución.
4. Concepto de repoblación, forestación y regeneración.
5. Condicionantes de la repoblación: Clima. Suelo. Otros.
6. Especies forestales a utilizar en la forestación de tierras agrícolas.
7. Acondicionamiento del terreno para la siembra: Subsulado. Laboreo total. Hoyos. Terrazas. Casillas.
8. Abonado.
9. Eliminación de malezas para la repoblación: Quema controlada. Corte o arranque manual. Desbroce con desbrozadora portátil. Desbroce con máquinas pesadas.
10. Desinfección de suelos.
11. Legislación sobre repoblaciones forestales.
12. Frutos forestales: Madurez. Extracción de semillas. Utilización.

13. Semillas forestales: Características. Pureza. Poder germinativo. Semillas selectas. Tratamientos.
14. Siembra manual: A golpes. A voleo. Profundidad de siembra.
15. Siembra mecanizada.
16. Características de las plantas: Edad. Tamaño. Estado general.
17. Épocas de siembra y plantación.
18. Marcos de plantación. Densidad.
19. Recepción y mantenimiento de las plantas destinadas a la plantación.
20. Preparación de las plantas para la plantación
21. Plantación manual a raíz desnuda y con cepellón.
22. Plantación mecánica a raíz desnuda y con cepellón. Cuidados posteriores a la siembra y plantación.

TRABAJOS DE CONSERVACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE CARRETERAS

40 HORAS



DESTINATARIOS/AS

- Cualquier persona que quiera reforzar o iniciarse en los conocimientos sobre trabajos de conservación y explotación de carreteras.

OBJETIVOS

Adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar trabajos de conservación y explotación de carreteras.

Facilitar el aumento de competencias profesionales en trabajos de conservación y explotación de carreteras.

CONTENIDOS

1. Conceptos básicos sobre carreteras. Tramos especiales (túneles, viaductos, etc.). Equipamiento e instalaciones.
2. Aspectos generales de conservación y explotación. Operaciones y actividades.
3. Vialidad. Actuación frente a emergencias e incidencias.
4. Seguridad vial. Señalización y balizamiento. Alumbrado.
5. Vialidad invernal.
6. Maquinaria y equipos de conservación. Descripción y características.
7. Medios auxiliares, equipos y herramientas empleados habitualmente en las obras de construcción.
8. Verificación, identificación y vigilancia del lugar del trabajo y su entorno.
 - Riesgos generales en las obras de construcción.
 - Conocimiento del entorno del lugar de trabajo.
- Planificación de las tareas desde un punto de vista preventivo.
 - Manipulación de productos químicos. Ficha de datos de seguridad. Simbología.
9. Interferencias entre actividades.
 - Actividades simultáneas o sucesivas.
10. Primeros auxilios y medidas de emergencia.

11. Derechos y obligaciones.

- Marco normativo general y específico.
- Organización de la prevención de riesgos laborales.
- Participación, información, consulta y propuestas.

12. Técnicas preventivas específicas.

- Identificación de riesgos.
- Evaluación de riesgos del puesto.
- Medios auxiliares, equipos de trabajo y herramientas: riesgos y medidas preventivas.
- Mantenimiento y verificaciones, manual del fabricante, dispositivos de seguridad, etc.
- Manipulación manual de cargas.
- Medios de protección colectiva (colocación, usos, obligaciones y mantenimiento).
- Equipos de protección individual (colocación, usos, obligaciones y mantenimiento).
- Materiales y productos (etiquetado, fichas de datos de seguridad, etc)
- Afección a la circulación de las vías públicas. Señalización de obras.



FORMACIÓN HOMOLOGADA Y ACREDITADA

Ofrecemos formación homologada por distintas Administraciones Públicas, para la obtención de titulaciones obligatorias para desempeñar trabajos profesionales.

Formación homologada por la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura.

RUREX FORMACION ORGANIZA E IMPARTE LA FORMACIÓN OBLIGATORIA DE LA CONSEJERIA DE AGRICULTURA CUMPLIENDO SUS REQUISITOS:

El Servicio de Formación del Medio Rural orgánicamente está adscrito a la Secretaría General de Población y Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio, y desarrolla las competencias relativas a la formación agraria y para el desarrollo, según lo establecido en el Decreto 164/2019, de 29 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio y por el que se modifica el Decreto 87/2019, de 2 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica básica de la administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



APLICADOR DE PLAGUICIDAS DE USO AGRARIO | 60 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE



DESTINATARIOS

- Destinado a todas aquellas personas que deben realizar alguna aplicación fitosanitaria en el sector agrícola, jardinería o mantenimiento de zonas verdes y/o carreteras.
- El alumno obtendrá un certificado/título expedido por la Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio. De forma provisional, la empresa impartidora, entrega a los alumnos que finalicen con éxito la formación un certificado como empresa homologada por dicha Consejería.

OBJETIVOS

- Adquirir las competencias profesionales, que son necesarias y obligatorias, para aplicar productos fitosanitarios de acuerdo con la normativa de la Unión Europea, de la Administración Central y de cada una de las Administraciones Autonómicas.
- Capacitar a los agricultores y en general a todos los trabajadores que ejerzan su actividad laboral en el sector agrario para realizar un uso y almacenamiento adecuado de los productos fitosanitarios, respetando y observando las normas de seguridad y protección establecidas para la utilización de productos plaguicidas.

CONTENIDOS

1. Plagas de los cultivos. (6 h).
2. Métodos de control de plagas. (6 h).
3. Estrategias y técnicas para la gestión integrada de plagas. (7 h).
4. Producción integrada y producción ecológica. (4 h).
5. Productos fitosanitarios. (2 h).
6. Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios para el medio ambiente. (2 h).
7. Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud de las personas. (2 h).
8. Medidas para reducir los riesgos sobre la salud. (2 h).
9. Prácticas de identificación y utilización de EPIS. (1 h).
10. Secuencia correcta durante el transporte, almacenamiento y manipulación de los productos fitosanitarios. (1 h).
11. Tratamientos fitosanitarios. (1 h).
12. Métodos de aplicación de productos fitosanitarios. (2 h).
13. Equipos de aplicación. (3 h).
14. Limpieza, regulación y calibración de los equipos. (2 h).
15. Mantenimiento, revisiones e inspecciones periódicas de los equipos. (2 h).
16. Prácticas de revisión y calibración de equipos. (4 h).
17. Prácticas de aplicación de tratamiento fitosanitarios.(4 h).
18. Eliminación de envases vacíos. (1 h).
19. Trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
20. Relación trabajo-salud. (2 h).
21. Seguridad social agraria. (1 h).
22. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. (2 h).
23. Métodos para identificar los productos fitosanitarios ilegales. (1 h).

APLICADOR DE PLAGUICIDAS DE USO AGRARIO | 60 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE



DESTINATARIOS

- Destinado a todas aquellas personas que deben realizar alguna aplicación fitosanitaria en el sector agrícola, jardinería o mantenimiento de zonas verdes y/o carreteras.
- El alumno obtendrá un certificado/título expedido por la Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio. De forma provisional, la empresa impartidora, entrega a los alumnos que finalicen con éxito la formación un certificado como empresa homologada por dicha Consejería.

OBJETIVOS

- Adquirir las competencias profesionales, que son necesarias y obligatorias, para aplicar productos fitosanitarios de acuerdo con la normativa de la Unión Europea, de la Administración Central y de cada una de las Administraciones Autonómicas.
- Capacitar a los agricultores y en general a todos los trabajadores que ejerzan su actividad laboral en el sector agrario para realizar un uso y almacenamiento adecuado de los productos fitosanitarios, respetando y observando las normas de seguridad y protección establecidas para la utilización de productos plaguicidas.

CONTENIDOS

1. Plagas de los cultivos. (6 h).
2. Métodos de control de plagas. (6 h).
3. Estrategias y técnicas para la gestión integrada de plagas. (7 h).
4. Producción integrada y producción ecológica. (4 h).
5. Productos fitosanitarios. (2 h).
6. Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios para el medio ambiente. (2 h).
7. Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud de las personas. (2 h).
8. Medidas para reducir los riesgos sobre la salud. (2 h).
9. Prácticas de identificación y utilización de EPIS. (1 h).
10. Secuencia correcta durante el transporte, almacenamiento y manipulación de los productos fitosanitarios. (1 h).
11. Tratamientos fitosanitarios. (1 h).
12. Métodos de aplicación de productos fitosanitarios. (2 h).
13. Equipos de aplicación. (3 h).
14. Limpieza, regulación y calibración de los equipos. (2 h).
15. Mantenimiento, revisiones e inspecciones periódicas de los equipos. (2 h).
16. Prácticas de revisión y calibración de equipos. (4 h).
17. Prácticas de aplicación de tratamiento fitosanitarios.(4 h).
18. Eliminación de envases vacíos. (1 h).
19. Trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
20. Relación trabajo-salud. (2 h).
21. Seguridad social agraria. (1 h).
22. Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. (2 h).
23. Métodos para identificar los productos fitosanitarios ilegales. (1 h).

INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA 200 HORAS

PRESENCIAL/ONLINE



DESTINATARIOS

- Son cursos dirigidos a jóvenes que no tienen Formación Profesional Agraria y que se van a incorporar al sector como empresarios/as agrarios, o bien quieren acceder a determinadas ayudas estructurales o adquirir la calificación de Explotación Prioritaria.
- Destinado a todas aquellas personas que quieran incorporarse a la actividad agraria o ganadera y quieran solicitar ayuda por Incorporación a la Empresa Agraria (hasta 65.000€ a fondo perdido).

CONTENIDOS

Módulo de Organización, gestión, contabilidad y emprendimiento en la empresa agraria. 100 horas.

- 1.- La empresa agraria.
- 2.- La empresa agraria.
- 3.- Formas asociativas del sector agrario.
- 4.- La comercialización de las producciones. Nuevas formas de comercialización.
- 5.- Fiscalidad y Seguridad Social.
- 6.- Prevención de riesgos laborales.
- 7.- Las nuevas tecnologías y las posibilidades de gestión de las explotaciones on-line.
- 8.- Elementos de protección de explotaciones agropecuarias frente a los riesgos climáticos y otros riesgos naturales.
- 9.- Exigencias de gestión medioambiental.
- 10.- Actividades complementarias de las explotaciones agrícolas y ganaderas.
- 11.- Iniciativas empresariales y formación en los sectores agrarios, agroalimentario y forestal.
- 12.- Contabilidad agraria, gestión de las explotaciones agrarias y las nuevas tecnologías.

Certificación/Título: El alumno obtendrá un certificado/título expedido por la Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio.

OBJETIVOS

- Que todas las personas dedicadas o que se van a dedicar a la agricultura, ganadería o empresas del sector alcancen la formación profesional inicial necesaria para afrontar la actividad con las garantías necesarias y obtenga los requisitos de capacitación y competencias que le son exigibles por la normativa vigente.

Módulo tecnológico. 100 horas.

- 1.- Necesidades agronómicas de los cultivos.
- 2.- Protección de los cultivos.
- 3.- Cultivos herbáceos y leñosos.
- 4.- Instalaciones agrarias.
- 5.- Mecanización agraria.
- 6.- Nuevas técnicas y procesos de producción.
- 7.- Uso de plaguicidas de uso agrícola.
- 8.- Las producciones ganaderas. Especies y razas.
- 9.- Técnicas de producción y manejo de especies ganaderas.
- 10.- Alimentación animal.
- 11.- Selección y reproducción animal
- 12.- Higiene y reproducción animal.
- 13.- Bienestar animal ganadero.
- 14.- Uso de plaguicidas de uso ganadero.
- 15.- Mecanización e instalaciones ganaderas.
- 16.- Nuevas técnicas y procesos de producción.

APLICADOR DE PLAGUICIDAS DE USO GANADERO. NIVEL BÁSICO Y CUALIFICADO 25/72 HORAS



PRESENCIAL



DESTINATARIOS

- Dirigido al personal auxiliar de las empresas de servicios biocidas, centros de higiene y desinfección y a ganaderos que los realicen en su propia explotación sin emplear personal auxiliar y que utilicen plaguicidas que no sean o generen gases clasificados como tóxicos o muy tóxicos conforme al Real Decreto 255/2003, de 28 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos.

CONTENIDOS

1. Enfermedades infecto-contagiosas del ganado.
2. Alerta sanitaria. Salud pública, sanidad animal.
3. Transporte de animales y su protección. Centros de desinfección de vehículos. Precintado.
4. Protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
5. Métodos de aplicación de plaguicidas de uso ganadero.
6. Equipos de aplicación: funcionamiento de los diferentes equipos.
7. Limpieza, regulación y calibración de los equipos.
8. Mantenimiento y revisión de los equipos.
9. Peligrosidad de los plaguicidas de uso ganadero para la salud.
10. Residuos de plaguicidas de uso ganadero: Riesgos para el consumidor.
11. Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud. Primeros auxilios.
12. Tratamientos con plaguicidas de uso ganadero. Preparación, mezcla y aplicación.

OBJETIVOS

- El objetivo más importante es concienciar a los alumnos sobre la importancia y protagonismo que tiene la actividad que desarrolla con su tarea o labor, en relación con la producción animal, y su conexión con la calidad y seguridad en la producción de alimentos de origen animal. Se mostrará de igual modo cómo para esa producción animal de calidad es necesario controlar la sanidad de la explotación o instalación ganadera y de los animales, y para ello es fundamental el control de plagas, siendo necesario el manejo y aplicación de biocidas. La finalidad principal es: Formar a ganaderos, trabajadores y operarios de explotaciones ganaderas e instalaciones donde se maneje y manipule animales y subproductos animales, en la manipulación y aplicación de productos biocidas siguiendo unos criterios de seguridad laboral y alimentaria, sanidad y bienestar animal y protección del medio ambiente. Cumplir con los requerimientos en materia de formación establecidos por las disposiciones normativas en materia de higiene de la producción primaria. Ofrecer formación que pueda mejorar las condiciones de acceso al mercado laboral de los trabajadores.
13. Riesgos derivados de la utilización de plaguicidas de uso ganadero.
 14. Nivel de exposición del operario.
 15. Medidas preventivas y de protección del operario.
 16. Relación trabajo-salud: Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 17. Buenas prácticas ambientales. Sensibilización medioambiental.
 18. Riesgos para el medio ambiente: Medidas de mitigación.
 19. Eliminación de envases vacíos. Sistemas de gestión.
 20. Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de lospiensos.
 21. Transporte, almacenamiento y manipulación de plaguicidas de uso ganadero.
 22. Seguridad Social agraria.
 23. Buena práctica ganadera.
 24. Interpretación del etiquetado y de las fichas de datos de seguridad.
 25. Normativa que afecta a la utilización de plaguicidas de uso ganadero. Infracciones y sanciones.
 26. Prácticas de aplicación.
 27. Ejercicios de desarrollo de casos prácticos.
 28. Evaluación.

BIENESTAR ANIMAL.

TRANSPORTE DE ANIMALES VIVOS

20 HORAS

PRESENCIAL



DESTINATARIOS

- Los alumnos, en su mayoría, serán agricultores y ganaderos de las zonas rurales y zonas desfavorecidas, o personas que se quieran incorporar al mundo laboral ganadero, donde los conocimientos sobre la importancia de los métodos seguidos en materia de Bienestar Animal no son los que debieran en la mayoría de los casos.
- Estos alumnos en general, podríamos englobarlos en tres grandes grupos: a) Conductores o cuidadores de vehículos de carretera que transporten animales domésticos de la especie equina, bovina, ovina, caprina y porcina o aves de corral, para trayectos superiores a 65km, así como el personal de los centros de concentración, conforme al Reglamento CE 1/2005.

CONTENIDOS

Módulo común:

- U.D. 1: Conocimiento y manejo de los animales: Anatomía, fisiología y comportamiento.
- U.D. 2: Concepto de bienestar animal. Estrés.
- U.D. 3: Aspectos sociales del bienestar animal: factores económicos y éticos.
- U.D. 4: Instalaciones y equipos ganaderos.
- U.D. 5: Transporte de animales. Limpieza y desinfección de vehículos.
- U.D. 6: Legislación sobre bienestar animal. Infracciones y sanciones.
- U.D. 7: Seguridad e higiene en el trabajo. Equipos de protección individual.
- U.D. 8: Relación del bienestar animal con la seguridad alimentaria y la reforma de la PAC.
- U.D. 9: Sanidad Animal.
- U.D. 10: Bienestar animal en mataderos: sacrificio y

b) Ganaderos y personal de las explotaciones de porcino, cunicultura y avicultura de carne, según la normativa de cada sector de producción.

c) Beneficiarios que cumplan los requisitos del apartado a) y el b) y quieran realizar ambos cursos específicos.

OBJETIVOS

El objetivo principal de esta formación es servir de apoyo para la obtención del certificado de competencia para conductores y/o cuidadores en el transporte de animales vivos, y contribuir a la divulgación del bienestar animal entre la ciudadanía en general y en particular, entre los profesionales, propietarios, operadores comerciales, transportistas y todo el personal relacionado con el cuidado de los animales.

Módulo específico:

- U.D. 1: Aptitud de los animales para el transporte. Necesidades de suministro de alimento, agua. Tiempos de viaje y de descanso.
- U.D. 2: El transporte de animales: carga y descarga. Instalaciones.
- U.D. 3: Cuidados de urgencia para los animales. Planes de contingencia. Sacrificio de emergencia.
- U.D. 4: Documentación para el transporte: autorizaciones, registros y documentación de los animales. Cuaderno de a bordo.
- U.D. 5: Medios de transporte: características y diseño.
- U.D. 6: El transporte en viajes largos. Puestos de control. Impacto de la conducción en el comportamiento y bienestar de los animales transportados y en la calidad de la carne.
- U.D. 7: Legislación en materia de transporte de animales vivos. Infracciones y sanciones.
- U.D. 8: Seguridad vial. Actuación del transportista en caso de accidente.



PROYECTOS EDUCACIÓN AMBIENTAL

Realizamos proyectos de educación ambiental para diferentes organismos, fundamentalmente a población en edad escolar; y otros proyectos de proyección ambiental.

CREACIÓN DE HUERTOS ESCOLARES

AÑOS 2018-2019-2021-2022

Rurex
Formación



DESTINATARIOS

Centros educativos de primaria de toda la Comunidad Autónoma de Extremadura.

IMPLANTACIONES

Se han diseñado y realizado más de 150 huertos escolares a lo largo de los años en los que se han desarrollado los proyectos.

OBJETIVOS

Los objetivos marcados con el desarrollo son los siguientes:

- Dar a conocer la importancia del sector primario a los escolares.
- Poner en valor el consumo de frutas y verduras.
- Poner en valor la responsabilidad, a través de tareas sencillas.
- Sensibilizar sobre el medio ambiente y el cambio climático.

FASES

1. Elección del emplazamiento y detección de necesidades por parte de los técnicos, proponiendo las mejores opciones en función de las características del espacio (huerto en tierra, bandejas, vertical, etc).
2. Aportación de materiales y herramientas.
3. Creación del huerto en sí, con el máximo de materiales reciclados posible.
4. Jornada práctica con docentes y alumnado, en la que se muestra el huerto creado y las necesidades de cuidados; además de las variedades plantadas y los posibles problemas que podemos afrontar.
5. Jornada de asesoramiento a docentes y personal encargado del proyecto en el Centro, en la que se dan las nociones básicas para que el huerto tenga éxito.

CREACIÓN DE JARDINES

Rurex
Formación



DESTINATARIOS

Clientes privados y públicos que quieran un jardín adaptado a la flora autóctona de Extremadura.

CLIENTES

Se han diseñado y realizado jardines para Diputación de Badajoz (Finca La Cocosa, jardín etnobotánico) y para clientes privados como Gaspar Soluciones.

OBJETIVOS

Los objetivos son:

- Diseñar jardines adaptados a las necesidades del cliente.
- Poner en valor las especies de flora autóctona, adaptadas al clima y menores necesidades extra.

FASES

1. Elección del emplazamiento y detección de necesidades por parte de los técnicos, proponiendo las mejores opciones en función de las características del espacio.
2. Adquisición de materiales y plantas.
3. Creación del jardín en sí.
4. Recomendaciones de cuidados.
5. Asesoramiento post creación.



DESTINATARIOS

Diferentes organismos que requieran de proyectos de índole ambiental.

OBJETIVOS

Los objetivos fundamentales son:

- Promover la conservación del medio ambiente.
- Promover mejoras en el medio ambiente regional.
- Dar a conocer los recursos ambientales establecidos.

CLIENTES

- Ayuntamiento de Badajoz - Proyecto "Badajoz, ciudad de las aves". Combinación de educación ambiental a escolares en torno a la ZEPA del Azud del Guadiana y Seminario de Ornitología.
- Censo "Cernícalo Primilla" en Extremadura en el año 2022.
- Rutas senderistas de diversa índole para dar a conocer el entorno natural cercano, y los recursos disponibles en la región (rutas etnobotánicas, rutas ornitológicas, rut

FASES

1. Elección del emplazamiento y detección de necesidades por parte de los técnicos, proponiendo las mejores opciones en función de las características del espacio.
2. Adquisición de materiales y plantas.
3. Creación del jardín en sí.
4. Recomendaciones de cuidados.
5. Asesoramiento post creación.



AGROPROYECTOS EXTREMEÑOS SL

CULTURA Y SOCIEDAD

PROPUESTA
FORMATIVA
PARA EL
BIENESTAR
SOCIAL Y EL
ESTÍMULO
PERSONAL

MEDIO AMBIENTE

ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS

SALUD Y BIENESTAR PERSONAL



ELABORACIÓN DE JABONES ARTESANALES | 20 HORAS

PRESENCIAL



DESTINATARIOS

A todas aquellas personas que quieran aprender a elaborar sus propios jabones naturales, utilizando fórmulas sencillas e ingredientes naturales que no dañan la piel.

Los jabones artesanales, elaborados con ingredientes naturales, están experimentado un gran auge en el mercado, cada vez son más demandados debido a los beneficios que aportan, por lo que la fabricación de jabones puede suponer una oportunidad laboral y de negocio adicional.

OBJETIVOS

Los objetivos marcados con el desarrollo de la presente acción formativa serán los siguientes:

- Proporcionar los conocimientos básicos para elaborar jabones con la técnica del proceso en frío.
- Enseñar a las participantes cómo diseñar sus fórmulas y crear sus propios jabones.
- Proporcionar a los participantes, técnicas y recursos para elaborar jabones de mayor dificultad.

CONTENIDOS

1. Que es el jabón y por qué limpia.
2. Técnicas de saponificación en frío.
3. Advertencias y precauciones.
4. Materias primas empleadas en la elaboración de los jabones.
5. Manejo de calculadora de saponificación.
6. Diseño y cálculo de recetas.
7. Fabricación de varios jabones.
8. Ingredientes especiales: aloe vera, leche, avena, algas, ceras, etc.
9. Diferentes técnicas: embudo, marmoleado, flores, dibujos, incrustaciones.
10. Corte, curación, conservación y envoltorio del jabón. Venta y comercialización.

EL ALOE VERAY LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ARTESANALES I

20 HORAS

PRESENCIAL



DESTINATARIOS

Dirigido a aquellas personas que deseen iniciar o perfeccionar sus conocimientos del Aloe Vera.

El aloe (en forma de jugo, gel o extracto) es uno de los ingredientes más usados en la cosmética actual. "Está de moda". Y lo está con razón, porque tiene muchísimas propiedades, y una tradición milenaria, ya que ha sido usada con diversos fines medicinales por casi todas las civilizaciones del mundo (china, hindú, egipcia, asiria, romana, griega, maya..).

OBJETIVOS

Los objetivos marcados con el desarrollo de la presente acción formativa serán los siguientes:

- Conocer e identificar la planta de aloe vera.
- Conocer las plantas medicinales.
- Aprender a elaborar productos naturales para el cuidado de la piel y el cabello con la planta del Aloe vera.
- Conocer los pasos a seguir para elaborar y conservar una crema natural.
- Aprender a reproducir la planta y cultivarla en maceta.

CONTENIDOS

1. La piel: anatomía y fisiología de la piel. Funciones fisiológicas de la piel.
2. Las plantas medicinales. Los principios activos. Las plantas y nuestra piel.
3. Enfermedades de nuestra piel, su prevención y tratamiento natural con plantas.
4. Identificación y conocimiento de la planta del aloe vera. Historia de su uso. Propiedades medicinales.
5. El cultivo del aloe vera

COSMÉTICA NATURAL I

20 HORAS

PRESENCIAL



DESTINATARIOS

Los productos desarrollados por las grandes industrias presentan sustancias químicas que pueden ser perjudiciales para la piel. Los productos naturales, por el contrario, contribuyen a la conservación de la naturaleza y preservación del medio ambiente. No producen problemas cutáneos ni alergias.

Dirigido a mujeres y hombres sin conocimientos previos de cosmetología natural, presentado en forma práctica, clara, sencilla y completa, que quieran realizar su propia cosmética.

OBJETIVOS

- Comprender los fundamentos de la cosmética natural, de la fitocosmética y de la nutricosmética, y conocer los diferentes productos empleados.
- Conocer las principales aplicaciones de la cosmética natural
- Conocer la multitud de materias primas naturales que se emplean.
- Conocer en profundidad cómo se elaboran los productos de cosmética natural y de fitocosmética, incluyendo las materias primas, y los protocolos de fabricación, higiene y seguridad necesarios para obtener productos de calidad.

CONTENIDOS

1. La piel: anatomía y fisiología de la piel.
2. La cosmética natural
3. Principales ingredientes de la cosmética
4. Las plantas medicinales. Los principios activos. Las plantas y nuestra piel.
5. Métodos de extracción
6. Formulación

LAS PLANTAS MEDICINALES Y SUS USOS | 20 HORAS

PRESENCIAL

Rurex
Formación



DESTINATARIOS

El curso va destinado a aquellas personas, que quieran aprender a reconocer las plantas aromáticas y medicinales e iniciarse en su conocimiento, uso y formas de preparación.

OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos específicos sobre los usos y aplicaciones de las Plantas Aromáticas y Medicinales
- Plantear diferentes prácticas para el aprovechamiento de los mismos.
- Conocer las diferentes técnicas de cultivo, recolección y manipulación de las Plan-tas aromáticas medicinales.
- Explicar las diferentes formas de preparación.
- Conocer las plantas medicinales y aromáticas más importantes de la zona
- Elaborar productos con plantas: ungüento, crema labial, jabón antiséptico, aceites...

CONTENIDOS

1. Introducción a la botánica
2. Las plantas medicinales
3. El cultivo y sus técnicas.
4. Técnicas de manipulación
5. Identificación y usos de plantas aromáticas y medicinales
6. El aloe vera como planta medicinal
7. Fitoterapia

ARTE FLORAL Y ARREGLOS FLORALES | 20 HORAS PRESENCIAL



DESTINATARIOS

Para todos los amantes de las flores, a los que les gusta tener flores en sus espacios o para aquellos que trabajan con flores profesionalmente y quieren descubrir nuevas estéticas y técnicas.

OBJETIVOS

--Diseñar, realizar y valorar composiciones innovadoras y ornamentaciones especiales con flores y plantas, así como trabajos de ornamentación, con las garantías de calidad exigida por el mercado, respetando y conservando el medio ambiente.

OBJETIVOS

- Conocer adecuadamente las materias primas y materiales necesarios para su correcta utilización en los trabajos a realizar
- Realizar el diseño previo de las composiciones y ornamentaciones de arte floral
- Conocer el uso adecuado así como el mantenimiento correcto de las herramientas y equipos
- Realizar, en la práctica, a partir del diseño previo, las ornamentaciones y composiciones de floristería siguiendo el uso y mantenimiento adecuado

CONTENIDOS

1. Conocimientos generales de flores y plantas.
2. Útiles y herramientas.
3. Manipulación de la flor cortada, limpieza y cuidados.
4. Proporción y armonía de los colores.
5. Ramos en espiral y envoltorios
6. Centros redondos y verticales
7. Arte floral decoración de interiores y escaparates
8. Arte floral funerario
9. Arte floral ramos de novia
10. Arte floral centros florales
11. Arte floral adornos navideños
12. Técnicas de venta

NUEVA ALIMENTACION: ALIMENTOS FUNCIONALES | 20 HORAS

PRESENCIAL



DESTINATARIOS

Los alimentos funcionales son aquellos que los avances científicos van descubriendo y nos proporcionan efectos beneficiosos para la salud más allá del conocido punto de vista nutricional básico.

Va dirigido a aquellas personas interesadas en conocer estos alimentos funcionales y como poder utilizarlos en una dieta equilibrada.

OBJETIVOS

Los objetivos marcados con el desarrollo de la presente acción formativa serán los siguientes:

- Conocer efectos beneficiosos provocados por el consumo de los alimentos funcionales.
- Conocer las cantidades necesarias de ingestión diaria de alimentos funcionales.
- Fijar las bases para elaborar una dieta equilibrada.
- Aprender las distintas aplicaciones de los alimentos funcionales en las distintas fases de una persona.

CONTENIDOS

1. Conceptos Básicos en alimentación
2. Efectos beneficiosos del consumo de los alimentos funcionales.
3. Cantidades necesarias de ingestión diaria de alimentos funcionales.
4. Dieta Equilibrada.
5. Aplicaciones de los alimentos funcionales.

DECORACION DEL HOGAR CON MATERIALES RECICLADOS | 20 HORAS PRESENCIAL



DESTINATARIOS

El reciclaje es un fenómeno que va adquiriendo cada vez más importancia, así España se posiciona en el ranking de los 10 países que más reciclan dentro de la Unión Europea. El reciclaje se está convirtiendo en una de las opciones más accesibles para combatir con el calentamiento global y la enorme cantidad de residuos que arrojamamos a nuestro planeta.

Por todo ello, esta formación se dirige a personas con motivaciones para aprender y convertirse de este modo en un medio de concienciación para otras.

OBJETIVOS

-Ayudar a descubrir y valorar el conocimiento y aprovechamiento de distintos materiales.

-Iniciar a los participante en el aprendizaje de una técnica o recurso.

-Fomentar la imaginación del participante

--Favorecer que los participantes aprendan a reutilizar los materiales que desechamos

en nuestra vida cotidiana, como forma de contribuir a la conservación del medio ambiente.

CONTENIDOS

1. ¿Qué es el reciclaje?
2. Regla de las 3R. Formas de reciclar
3. Tratamiento de diferentes materiales reciclados
4. Decoración en el hogar. El color y la armonía
5. Elaboración de Objetos con materiales reciclados

MI HUERTO EN CASA | 20 HORAS

PRESENCIAL



DESTINATARIOS

Los asistentes conocerán nociones básicas de horticultura así como algunas técnicas y ejemplos concretos de jardines-huertos verticales para que los apliquen en sus terrazas o balcones. Se hará además énfasis en el uso de materiales reciclables para su composición.

OBJETIVOS

- Aprender a cultivar tus propias frutas y verduras en cualquier espacio
- Reconectar con la naturaleza
- Descubrir los beneficios para tu salud física y emocional de tener un huerto casero.
- Aprender el cuidado básico de las principales familias hortícolas

CONTENIDOS

1. Introducción
2. Planificación del huerto
3. El suelo
4. El Riego
5. Protección de los cultivos
6. Necesidades de Abonado
7. Herramientas principales del huerto
8. Asociaciones y rotaciones de cultivos
9. Plagas y enfermedades
10. Métodos de control de plagas y enfermedades
11. Reproducción vegetativa
12. Principales cultivos hortícolas
13. El huerto medicinal

REDES SOCIALES Y APPS | 20 HORAS PRESENCIAL



DESTINATARIOS

Este curso va dirigido a personas que quieran adquirir un amplio conocimiento para abordar las redes sociales tales como: (Twitter, Facebook e Instagram, entre otras.) creando perfiles en redes sociales atractivos así como también la elaboración de estrategias y plan de marketing digital. .

OBJETIVOS

- Comprender el concepto de redes sociales y la importancia en la empresa actual.
- Conocer la Legislación asociada a Internet, las redes sociales, etc.
- Descubrir las distintas redes sociales más empleadas hoy día.
- Conocer las app más utilizadas

CONTENIDOS

- 1.Introducción a las redes sociales y los recursos de internet
- 2.Seguridad en las Redes sociales
- 3.Facebook
- 4.Twitter
- 5.Aplicaciones Google
- 6.Otras redes sociales
- 7.Apps y sitios web

INFORMÁTICA BÁSICA E INTERNET | 20 HORAS PRESENCIAL



DESTINATARIOS

El uso del ordenador no sólo se ha extendido a nivel profesional, sino que también su presencia es hoy ya habitual en la mayoría de los hogares.

Por tanto dirigido a usuarios noveles en Informática, donde recibirán una formación básica en el uso y manejo del ordenador, con el objeto que pueda utilizar su propio PC u ordenador Portátil, para realizar las tareas más típicas

OBJETIVOS

- Comprender el concepto de redes sociales y la importancia en la empresa actual.
- Conocer la Legislación asociada a Internet, las redes sociales, etc.
- Descubrir las distintas redes sociales más empleadas hoy día.
- Conocer las app más utilizadas

CONTENIDOS

1. Conceptos básicos de informática y telemática.
2. Iniciación a la ofimática: procesador de textos, hoja de cálculo, base de datos, programas de presentación
3. Internet. Navegación. Correo electrónico. FTP. Videoconferencias.
4. La empresa en internet. Mercado electrónico



TU CONFIANZA, NUESTRA MOTIVACIÓN

DIRECCIÓN

C/ Zurbarán, 29, Ent Izq
06002 Badajoz

TELÉFONOS

924102080 / 610122099

EMAIL

rurexformacion@gmail.com

formacion@rurexformacion.com