

Capacitació d'usuari professional de productes fitosanitaris de nivell bàsic

15 a 25 octubre de 2018, a Son Servera



Guia de l'usuari

1) Accés

Al curs per obtenir la capacitació d'usuari professional de productes fitosanitaris de nivell bàsic hi tenen accés totes les persones a partir de 16 anys. No hi ha cap altra limitació d'edat ni requisit previ.

2) Formació

L'alumne que vulgui obtenir la capacitació ha d'assistir amb aprofitament al 80% del total, com a mínim.

També ha d'entregar la sol·licitud emplenada (es facilitarà el primer dia de curs) d'expedició de carnet d'usuari professional de productes fitosanitaris, junt amb una fotocòpia del DNI vigent. Finalment, ha de superar una prova escrita que es farà el darrer dia de classe teòrica; consta de 30 preguntes tipus test amb tres respostes alternatives, es valorarà cada encert amb un punt i es restarà un punt cada dues respostes equivocades. S'ha de contestar correctament **al manco una de les dues preguntes de càlcul de dosis** i les operacions **han de quedar reflectides a l'examen**.

Molt important, és obligatori assistir a la classe de pràctiques de camp. Si per motius personals no s'hi pot assistir podrà recuperar la classe amb la pràctica d'un curs posterior.

A continuació es detalla el contingut del curs, amb el calendari i els professors de cada tema.

Programa del curs per al nivell bàsic (25 hores)

1. Plagues dels cultius: classificació i descripció. (3h) *Miquel Serra*
2. Productes fitosanitaris: classificació i descripció. Importància i contingut de les etiquetes i de les fitxes de dades de seguretat: classificació i etiquetat. Pictogrames, paraules d'advertència, frases de risc o indicacions de perill, consells de prudència, símptomes d'intoxicació i recomanacions per a l'usuari. Casos pràctics. (2'5h) *Elisabet Sintès*
3. Riscos derivats de la utilització dels productes fitosanitaris per al medi ambient. Mesures per reduir dits riscos, incloent mesures d'emergència en cas de contaminacions accidentals. Bones pràctiques ambientals en relació a la preservació dels recursos naturals, biodiversitat, flora i fauna. Protecció i mesures especials establides a la Directiva Marc d'Aigua (Directiva 2000/60CE). Eliminació d'envasos buits. Casos pràctics. (3h) *Nofre Fullana*
4. Perillositat dels productes fitosanitaris per a la salut de les persones: riscos per al consumidor per residus de productes fitosanitaris. Manera d'evitar-los i mesures d'emergència en cas de contaminacions accidentals. Concepte de seguretat alimentària. Riscos per a la població en general. Riscos per a l'aplicador: intoxicacions i altres efectes sobre la salut. Pràctiques de primers auxilis. Estructures de vigilància sanitària i disponibilitat d'accés per informar sobre qualsevol incident o sospita d'incident. (2h) *José Miguel Tortosa*
5. Mesures per reduir els riscos sobre la salut: nivells d'exposició de l'operari. Possibles riscos derivats de realitzar mesclades de productes. Mesures preventives i de protecció de l'aplicador. Equips de protecció individual. (1h) *Elisabet Sintès*
6. Pràctiques de identificació i utilització d'equips de protecció individual. (1h) *Elisabet Sintès*
7. Seqüència correcte durant el transport, emmagatzemament i manipulació dels productes

fitosanitaris. (1h) *Miquel Serra*

8. Mètodes de control de plagues, incloent mètodes alternatius. Tractaments fitosanitaris. Preparació, mescla i aplicació. Gestió integrada, assessorament i guies de GIP. (2'5h) *Miquel Serra*

9. Mètodes d'aplicació de productes fitosanitaris. Factors a tenir en compte per una aplicació eficient i correcte. (1h) *Miquel Serra*

10. Equips d'aplicació: descripció i funcionament. (1h) *Elisabet Sintes*

11. Neteja, manteniment i inspeccions periòdiques dels equips. (1h) *Elisabet Sintes*

12. Pràctiques d'aplicació de tractaments fitosanitaris. (2'5h) *Elisabet Sintes*

13. Relació treball-salut: normativa sobre prevenció de riscos laborals. (2h) *Elisabet Sintes*

14. Mètodes per identificar els productes fitosanitaris il·legals i riscos associats al seu us. Infraccions, sancions i delictes. (1h) *Miquel Serra*

15. Guies de Pràctiques correctes d'higiene. (0'5h) *Elisabet Sintes*

Dia	Hora	Professor	Temari
15 d'octubre, dilluns	18.00-21.00h	Nofre Fullana	Punt 3
16 d'octubre, dimarts	18.00-21.00h	Miquel Serra	Punt 1
17 d'octubre, dimecres	18.00-21.30h	Elisabet Sintes	Punt 2 i 5
18 d'octubre, dijous	18.00-20.30h	Miquel Serra	Punt 8
19 d'octubre, divendres	18.00-20.00h	José Miguel Tortosa	Punt 4
20 d'octubre, dissabte	10.00-12.30h	Elisabet Sintes	Punt 12
23 d'octubre, dimarts	18.00-21.00h	Elisabet Sintes	Punt 6, 10, 11 i 15
24 d'octubre, dimecres	18.00-21.00h	Miquel Serra	Punt 7, 9 i 14
25 d'octubre, dijous	18.00-20.00h	Elisabet Sintes	Punt 13
	20.00-20.30h		examen

3) Material

L'alumne tindrà accés al material descarregable penjat a la pàgina web seguint la següent ruta:
<http://www.apaema.net/cursos/curs-d-aplicador-de-fito/>

Es recomana que vos imprimiu el contingut i el faceu servir com a material de suport durant les classes.

4) Autoavaluació

Se donarà als alumnes, avançat el curs, un full d'avaluació on podrà fer constar el grau de satisfacció de tots els aspectes relacionats amb aquest i aportar els comentaris que consideri oportuns.

5) Tramitació i lliurament del carnet i el certificat

Una vegada superat amb èxit el desenvolupament del curs i els requisits abans esmentats, APAEMA se'n cuidarà de la tramitació a la Conselleria de Medi ambient, Agricultura i Pesca per a l'expedició dels carnets.

Per a qui ho sol·liciti també s'expedirà un certificat per part d'APAEMA d'aprofitament i assistència al curs. En aquest cas basta comentar-ho al professor durant qualsevol dia del curs.

Una vegada arribats, aproximadament al cap d'un mes, l'Ajuntament de Son Servera donarà avís als alumnes de que poden anar a cercar al seu local, o on considerin més adequat, aquests documents.