

NOM DEL CURS: Manipulador de productes fitosanitaris. Nivell bàsic

DURADA: 25 hores

OBJECTIUS:

L'objectiu general del curs és:

Adquirir les competències professionals, que són necessàries i obligatòries, per aplicar productes fitosanitaris d'acord amb la normativa de la Unió Europea, de l'administració central i de cadascuna de les administracions autonòmiques.

DECRET 61/2015, de 28 d'abril, sobre els productors i operadors de mitjans de defensa fitosanitària de Catalunya i les Agrupacions de defensa vegetal.

Per aquesta raó al finalitzar el curs el participant ha de:

1. Identificar les principals plagues i mètodes de control.
2. Conèixer els equips d'aplicació de productes fitosanitaris.
3. Descriure els productes fitosanitaris.
4. Prevenir els perills derivats de la utilització de productes fitosanitaris i dels seus residus.
5. Aplicar la normativa legal.

CONTINGUTS

UNITAT DIDÀCTICA 1. PLAGUES (INCLOU LES MALALTIES I LES MALES HERBES) DELS CULTIUS: CLASSIFICACIÓ I DESCRIPCIÓ

UNITAT DIDÀCTICA 2. PRODUCTES FITOSANITARIS

- 2.1. Classificació i descripció
- 2.2. Importància i contingut de les etiquetes i de les fitxes de dades de seguretat: classificació i etiquetatge
- 2.3. Pictogrames, paraules d'avertiment, frases de risc o indicacions de perill, consells de prudència, símptomes d'intoxicació i recomanacions per a l'usuari
- 2.4. Casos pràctics



UNITAT DIDÀCTICA 3. RISCOS DERIVATS DE LA UTILITZACIÓ DE PRODUCTES FITOSANITARIS PER AL MEDI AMBIENT

- 3.1. Mesures per reduir aquests riscos, incloent mesures d'emergència en cas de contaminacions accidentals
- 3.2. Bones pràctiques ambientals en relació amb la preservació dels recursos naturals, biodiversitat, flora i fauna. Protecció i mesures especials establertes en la Directiva marc de l'aigua (Directiva 2000/60/CE)
- 3.3. Eliminació d'envasos buits
- 3.4. Casos pràctics

UNITAT DIDÀCTICA 4. PERILLOSITAT DELS PRODUCTES FITOSANITARIS PER A LA SALUT DE LES PERSONES

- 4.1. Riscos per al consumidor o consumidora per residus de productes fitosanitaris. Manera d'evitar-los i mesures d'emergència en cas de contaminacions accidentals. Concepte de seguretat alimentària
- 4.2. Riscos per a la població general
- 4.3. Riscos per a les persones aplicadores: Intoxicacions i altres efectes sobre la salut. Pràctiques de primers auxilis
- 4.4. Estructura de vigilància sanitària i disponibilitat d'accés per informar sobre qualsevol incident o sospita d'incident

UNITAT DIDÀCTICA 5. MESURES PER REDUIR ELS RISCOS SOBRE LA SALUT: NIVELLS D'EXPOSICIÓ DE LA PERSONA OPERARI/ÀRIA

- 5.1. Possibles riscos derivats de fer mesclades de productes
- 5.2. Mesures preventives i de protecció de la persona aplicadora
- 5.3. Equips de protecció individual (EPIs)

UNITAT DIDÀCTICA 6. PRÀCTIQUES D'IDENTIFICACIÓ I UTILITZACIÓ D'EPI'S

UNITAT DIDÀCTICA 7. SEQÜÈNCIA CORRECTA DURANT EL TRANSPORT, EMMAGATZEMATGE I MANIPULACIÓ DELS PRODUCTES FITOSANITARIS

UNITAT DIDÀCTICA 8. MÈTODES DE CONTROL DE PLAGUES, MALALTIES I MALES HERBES INCLOENT ELS MÈTODES ALTERNATIUS

- 8.1. Tractaments fitosanitaris
- 8.2. Preparació, barreja i aplicació

UNITAT DIDÀCTICA 9. MÈTODES D'APLICACIÓ DE PRODUCTES FITOSANITARIS

- 9.1. Factors a tenir en compte per a una aplicació eficient i correcta

UNITAT DIDÀCTICA 10. EQUIPS D'APLICACIÓ: DESCRIPCIÓ I FUNCIONAMENT



UNITAT DIDÀCTICA 11. NETEJA, MANTENIMENT I INSPECCIONS PERIÒDIQUES DELS EQUIPS

UNITAT DIDÀCTICA 12. PRÀCTIQUES D'APLICACIÓ DE TRACTAMENT FITOSANITARI

UNITAT DIDÀCTICA 13. RELACIÓ TREBALL-SALUT: NORMATIVA SOBRE LA PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

UNITAT DIDÀCTICA 14. MÈTODES PER IDENTIFICAR ELS PRODUCTES FITOSANITARIS IL·LEGALS I RISCOS ASSOCIATS AL SEU ÚS

14.1. Infraccions, sancions i delictes

UNITAT DIDÀCTICA 15. GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE

