

cursOnline SEAE 2020



FORMACIÓN EN ELABORACIÓN, POSTCOSECHA Y CALIDAD EN PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



SEAE lanza una promoción de formación en elaboración, postcosecha y calidad en producción ecológica

Incluye **tres cursos complementarios** en dichas temáticas (reedición). La inscripción puede solicitarse independientemente a cada curso, pero si se realizan dos cursos se aplicará un **descuento promocional del 10%** sobre el importe total de inscripción y si se realizan los tres cursos el **descuento será del 20%**.

Inscripción

Nº plazas: limitadas por riguroso orden de inscripción y pago de matrícula. **Periodo de inscripción:** hasta cubrir plazas

Coste por curso:

- General: 130€
- Desemplead@s*, soci@s SEAE o soci@s CERAI: 115€
- Soci@s SEAE desempleado@*: 110€

Coste con promoción de 2 cursos (descuento de 10% aplicado):

- General: 234€
- Desemplead@s*, soci@s SEAE o soci@s CERAI: 207€
- Soci@s SEAE desempleado@*: 198€

Coste con promoción de 3 cursos (descuento de 20% aplicado):

- General: 312€
- Desemplead@s*, soci@s SEAE o soci@s CERAI: 276€
- Soci@s SEAE desempleado@*: 264€

Incluye: certificado, acceso a material en la plataforma, participación en foro y tutorías
*Acreditar con hoja de inscripción en oficina de desempleo

Preinscripción obligada: Inscríbete ► AQUÍ

O completa el formulario que encontrarás en la web de SEAE: www.agroecologia.net
Una vez confirmada la pre-inscripción recibirás una factura con el importe a ingresar y la cuenta corriente.

Periodo de inscripción: hasta cubrir plazas

CURSO ONLINE DE INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

Del 28 de enero al 10 de marzo de 2020

Introducción

La industria agroalimentaria ecológica es un sector fundamental para el desarrollo del sector primario ecológico en el medio rural. Al agregar valor a la producción primaria, genera empleo y riqueza, a la vez que mejora la calidad de vida de sus habitantes y preserva el medio ambiente. Sin embargo, España cuenta con estructura industrial ecológica discreta, a pesar de ser la número uno de toda la UE en superficie y superar los 400.000 operadores certificados, lo cual está indicando la existencia de aparentes posibilidades de expansión del sector en el futuro.

La Sociedad Española de Agricultura Ecológica/Agroecología (SEAE), quiere contribuir a la formación de los profesionales de este segmento emergente en nuestro país en métodos de elaboración ecológicos, con el propósito de facilitar el proceso de conversión y la mejora de todas las fases de la elaboración agroalimentaria ecológica y de la comercialización de estos productos.

Especialmente para las pequeñas empresas, quienes son las que menos capacidad tienen de ofrecer formación a sus empleados por la falta de medios y de tiempo para esta tarea.

Objetivos

El objetivo principal del curso es ofrecer una formación a pequeños y medianos agricultores, ganaderos y empresarios con el fin de impulsar el sector ecológico de las industrias de transformación vegetales y animales. Los grandes sectores industriales ecológicos como la manipulación de frutas y hortalizas; los aceites; los vinos y la elaboración de quesos se tratarán en otros cursos específicos.

- Dar a conocer la importancia del sector de la industria agroalimentaria ecológica, su carácter innovador y las ventajas que tiene
- Reconocer el marco legal, reglamentos y normativas técnicas y requisitos aplicables al desarrollo de la industria agroalimentaria ecológica
- Analizar los aspectos técnicos y buenas prácticas de los procesos tecnológicos de la industria agroalimentaria ecológica de los principales subsectores
- Identificar las mejores medidas para impulsar y promover el desarrollo de las industrias agroalimentarias ecológicas y la comercialización de sus productos

Metodología

El curso es **online** y consta de **8 temas**. La duración total del curso está planificada para **45 horas**, en un periodo aproximado de **6 semanas**.

Para el curso se utilizará una plataforma e-learning, la cual para cada tema ofrecerá las herramientas siguientes: **Textos temáticos** principales, secundarios y de consulta con referencias bibliográficas y enlaces de interés • **Ejercicios de auto-evaluación** • **Foros** con profesores autores de los documentos • **Tutorías**: Se programarán dos tutorías online opcionales de 1 h cada una.

Profesorado y tutorías

El profesorado está compuesto por expertos de SEAE, normalmente profesores, investigadores, técnicos asesores y operadores del sector, que trabajan en esta área específica de conocimiento. Entre otros se encuentran: Juan Jose Triana Marrero y María Dolores Raigón Jiménez, que participarán en las tutorías online y en los foros del curso.

Actividades y herramientas

Agenda: Calendario con los eventos destacados del curso • **Foros:** Espacios virtuales offline para temas de discusión, anuncios o recursos a compartir • **Tutorías online:** Acceso a las sesiones online de conversación entre l@s tutor@s y l@s alumn@s • **Contenidos:** Apuntes descargables, material audiovisual y evaluaciones online • **Panel de administración:** Edición del perfil, consulta de calificaciones, registro actividad, etc.

Contenidos

Tema 1. Introducción a la agroindustria ecológica y sus repercusiones en el medio ambiente, el desarrollo rural sostenible y para la salud.

Tema 2. Fundamentos de los procesos industriales y normativa europea de producción ecológica.

Tema 3. Actividades industriales de origen vegetal I: cereales y legumbres; panificación; pastas alimenticias; galletas; confitería y pastelería; productos hortofrutícolas frescos; frutos secos y azúcar, cacao, chocolate, té y café. Fabricación de piensos.

Tema 4. Actividades industriales de origen vegetal II: conservas, semiconservas y zumos vegetales; vinagre, sidra y cervezas.

Tema 5. Actividades industriales de origen animal I: mataderos, salas de despiece y carnes frescas; embutidos y salazones cárnicos; huevos; miel.

Tema 6. Actividades industriales de origen animal II: elaboración y conservación de pescado, crustáceos y moluscos.

Tema 7. Datos para el diseño o conversión de la empresa ecológica. Aprovechamientos de subproductos.

Tema 8. Ejemplo de empresas transformadoras de productos de origen vegetal.

CURSO ONLINE POSTCOSECHA: MANIPULACIÓN Y ENVASADO DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS ECOLÓGICOS FRESCOS

Del 17 de marzo al 28 de abril de 2020

Introducción

Las pérdidas económicas ocasionadas por las enfermedades de postcosecha constituyen uno de los principales problemas del sector hortofrutícola fresco. La gran mayoría de los podridos parasitarios que se producen desde que los frutos son recolectados hasta que llegan al consumidor son debidos a hongos patógenos causantes de enfermedades conocidas habitualmente como podredumbres.

Tradicionalmente, el control de podredumbres se ha realizado mediante la aplicación en postcosecha de fungicidas químicos de síntesis, pero cada vez más el sector debe atenerse a las exigencias de unos consumidores y una legislación que demandan un producto final de calidad libre de residuos de productos fitosanitarios.

Por ello, no sólo en el ámbito de la agricultura ecológica sino también en el de la producción convencional, existe un interés creciente en el desarrollo de métodos de preservación no contaminantes que sirvan de alternativa a la utilización de fungicidas sintéticos.

Objetivos

El objetivo principal del curso es ofrecer una formación a pequeños y medianos agricultores y empresarios con el fin de estimular la elaboración ecológica de productos hortofrutícolas frescos.

- Analizar la importancia, problemática y retos del sector hortofrutícola ecológico.
- Examinar las operaciones básicas de cosecha, manejo en campo y acondicionamiento postcosecha.
- Estimular el intercambio de experiencias y problemáticas relacionadas con la industria hortofrutícola ecológica.

Profesorado y tutorías

El profesorado está compuesto por expertos de SEAE, normalmente profesores, investigadores, técnicos asesores y operadores del sector, que trabajan en esta área específica de conocimiento. Entre otr@s se encuentran: María Dolores Raigón, José Luis de la Plaza y Pedro Javier Zapata, que participarán en las tutorías online y en los foros del curso.

Metodología

El curso es **online** y consta de **8 temas**. La duración total del curso está planificada para **45 horas**, en un periodo aproximado de **6 semanas**.

Para el curso se utilizará una plataforma e-learning, la cual para cada tema ofrecerá las herramientas siguientes: **Textos temáticos** principales, secundarios y de consulta con referencias bibliográficas y enlaces de interés • **Ejercicios de auto-evaluación** • **Foros** con profesores autores de los documentos • **Tutorías**: Se programarán dos tutorías online opcionales de 1 h cada una.

Actividades y herramientas

- **Agenda**: Calendario con los eventos destacados del curso
- **Foros**: Espacios virtuales offline para temas de discusión, anuncios o recursos a compartir
- **Tutorías online**: Acceso a las sesiones online de conversación entre l@s tutor@s y l@s alumn@s
- **Contenidos**: Apuntes descargables, material audiovisual online, evaluaciones online
- **Panel de administración**: Edición del perfil, consulta de calificaciones, registro actividad, etc

Contenidos

Tema 1. Introducción: medio ambiente, desarrollo sostenible, salud y agroecología. Aspectos generales de la industria de elaboración ecológica.

Tema 2. Importancia y necesidad de una tecnología postcosecha ecológica. Regulación y legislación.

Tema 3. Estructura, composición, fisiología y bioquímica de frutas y hortalizas.

Tema 4. La cadena de producción en hortalizas y frutos ecológicos. Fundamentos de los procesos industriales de manipulación y envasado.

Tema 5. Efectos de la temperatura. Pérdida de agua y humedad. Almacenamiento en atmósferas controladas.

Tema 6. Alteraciones fisiológicas y patológicas.

Tema 7. Evaluación de la calidad.

Tema 8. Embalaje y preparación para el mercado. Ejemplo de empresas transformadoras de productos hortofrutícolas ecológicos.

CURSO ONLINE DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO ECOLÓGICO

Del 5 de mayo al 23 de junio de 2020

Introducción

La industria agroalimentaria ecológica es un sector fundamental para el desarrollo del sector primario ecológico en el medio rural. Al agregar valor a la producción primaria, genera empleo y riqueza, a la vez que mejora la calidad de vida de sus habitantes y preserva el medio ambiente.

El sector alimentario es uno de los más regulados, tanto a nivel legal como reglamentario. La legislación alimentaria está encaminada a asegurar un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas.

La elaboración ecológica realiza un uso restringido de los aditivos, frente a la convencional, conocer su disponibilidad, uso, limitaciones y recomendaciones es importante para un buen producto.

Objetivos

- Reconocer el marco legal, reglamentos y normativas técnicas y requisitos aplicables al desarrollo de la industria agroalimentaria ecológica.
- Capacitar a los alumnos en la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria ecológica.

Metodología

El curso es **online** y consta de **8 temas**. La duración total del curso está planificada para **60 horas**, en un periodo aproximado de **7 semanas**.

Para el curso se utilizará una plataforma e-learning, la cual para cada tema ofrecerá las herramientas siguientes: **Textos temáticos** principales, secundarios y de consulta con referencias bibliográficas y enlaces de interés • **Ejercicios de auto-evaluación** • **Foros** con profesores autores de los documentos • **Tutorías**: Se programarán dos tutorías online opcionales de 1 h cada una.

Profesorado y tutorías

El profesorado está compuesto por expertos de SEAE, normalmente profesores, investigadores, técnicos asesores y operadores del sector, que trabajan en esta área específica de conocimiento. Entre otr@s se encuentran: Juan Jose Triana, Alba Rodríguez, Amparo Josa, Maria Dolores Raigón, Pedro Jose Perez que participarán en las tutorías online y en los foros del curso.

Actividades y herramientas

- **Agenda**: Calendario con los eventos destacados del curso
- **Foros**: Espacios virtuales offline para temas de discusión, anuncios o recursos a compartir
- **Tutorías online**: Acceso a las sesiones online de conversación entre l@s tutor@s y l@s alumn@s
- **Contenidos**: Apuntes descargables, material audiovisual online, evaluaciones online
- **Panel de administración**: Edición del perfil, consulta de calificaciones, registro actividad, etc

Contenidos

Tema 1. Introducción a la situación actual del sector alimentario ecológico.

Tema 2. Legislación de aplicación en el sector alimentario ecológico.

Tema 3. Introducción a la seguridad alimentaria.

Tema 4. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) en producción ecológica.

Tema 5. EL APPCC en el sector vegetal.

Tema 6. El control de la calidad en la industria agroalimentaria ecológica.

Tema 7. La inspección y certificación de una empresa agroalimentaria ecológica.

Tema 8. Buenas prácticas e impacto ambiental de la industria agroalimentaria.

Más información

Sociedad Española de Agricultura Ecológica/Agroecología

Camí del Port, km1, s/n. Apdo. 397 - E-46470, Catarroja, Valencia

e-mail: jlmorero@agroecologia.net -

Telf: 96 126 71 22

www.agroecologia.net