

Requisitos producción viñedo ecológico

Aprende a gestionar un viñedo ecológico para atender las nuevas demandas de los consumidores

1

La producción ecológica es un sistema general de gestión agrícola que combina mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad, la preservación de recursos naturales, la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal y una producción conforme a las preferencias de determinados consumidores por productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales.



La producción ecológica se regula por una amplia normativa de aplicación que, en muchas ocasiones, resulta de difícil interpretación por parte de los operadores y se plantean cuestiones como... **¿Qué requisitos he de cumplir? ¿Qué productos puedo utilizar en mi explotación?**

Con este curso se pretende dar a conocer, de una forma sencilla y práctica, las claves para mejorar la gestión de una explotación agraria sujeta a los requisitos de producción ecológica y responder así, a muchas de las cuestiones que se plantean los operadores en su día a día.

OBJETIVOS

- Conocer los **requisitos normativos** de la normativa de producción ecológica.
- Adquirir la competencia para elaborar e implantar un **sistema de autocontrol** en la explotación.
- Identificar los posibles **focos de contaminación** de la explotación agrícola.
- Implantar medidas preventivas y correctivas para una correcta **gestión de riesgos**



DESTINATARIOS

Personal responsable de la gestión de explotaciones incorporadas a la producción ecológica o interesadas en incorporarse.

CONTENIDOS

- INTRODUCCIÓN A LA VITICULTURA ECOLÓGICA. SURGIMIENTO, IMPORTACIÓN DE LA VITICULTURA ECOLÓGICA Y PERSPECTIVAS DE FUTURO.
- MARCO LEGAL DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- LABOREO Y GESTIÓN DEL SUELO EN EL VIÑEDO
- MANEJO DE FERTILIZACIÓN
- CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES
- VENDIMIA Y COMERCIALIZACIÓN
- GESTIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN
- CONVERSIÓN Y CERTIFICACIÓN DEL VIÑEDO ECOLÓGICO.
- CASOS PRÁCTICOS.

2

DETALLES DEL CURSO

METODOLOGÍA: Formación ON-LINE - Dispondrá de los módulos didácticos junto con los casos prácticos, de forma que posteriormente le pueda servir de material de consulta. Dispondrá de un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un profesor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

DURACIÓN: 40 HORAS

PRECIO: 210 €

+INFO e INSCRIPCIONES: Tfno. 983 135 660

@: formacion@cclalimentaria.es

CURSO BONIFICABLE MEDIANTE LOS CRÉDITOS DE LA FUNDAE DENTRO DE LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LAS EMPRESAS

Aviso legal: La gestión de la bonificación de los créditos de la Fundae, dentro de la formación programada por las empresas, se realizará mediante la Entidad de formación "Cibus IN para Agroalimentación S.L., propiedad del Grupo empresarial CCL.

