

CURSO

"USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS PARA EL RECONOCIMIENTO SAG DE LOS APLICADORES"

Todas las personas que participan en la manipulación y/o aplicación de agroquímicos deben ser instruidos en los principios y metodologías que rigen para tales efectos. Así se aplicarán las medidas preventivas que resguarden la seguridad de los trabajadores, obteniendo las empresas beneficios por la disminución de tasas de accidentalidad, cumplimiento de requisitos de los actuales protocolos comerciales para certificar las unidades productivas y cumplimiento de normas nacionales.

CURSO ACREDITADO POR EL SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

Objetivos del curso

Los participantes serán capaces de identificar, comprender y aplicar los principios que rigen el uso seguro de agroquímicos y su relación con la obtención de productos inocuos para el consumidor, producidos con un mínimo impacto ambiental y en un ambiente de trabajo complaciente y seguro, pudiendo así participar en el desarrollo y/o implementación de dichas prácticas en su empresa. Así mismo, reconocerán los tipos de daño que puede provocar en las personas el uso incorrecto de agroquímicos y las acciones básicas a realizar ante un posible daño.

Duración del curso

30 horas cronológicas, distribuidas en 3 días de 8 horas y 1 día de 6 horas.

Programa

1. Introducción:

1.1 Objetivos e importancia del uso de los agroquímicos

1.2 Objetivo de la certificación SAG

1.3 Normas legales de importación, fabricación, comercialización y uso de agroquímicos: SAG: D.L. 3557, Resolución de autorización de uso, internación, etiquetado, clasificación toxicológica;

Ministerio de Salud: Código Sanitario, condiciones sanitarias en lugares de trabajo D.L. 594;
Ministerio de Trabajo: Ley 16.744; Ministerio de Transporte: D.L. 298

2. Clasificación de plaguicidas y conceptos relacionados:

- 2.1 Desarrollo de plaguicidas
- 2.2 Clasificación de los agroquímicos según: Plaga a la que afecta, Grupo químico, Modo de acción, Formulación
- 2.3 Tratamiento de suelos con Bromuro de metilo
- 2.4 Utilización de cobertores plásticos en el uso del fumigante Fosfina (PH₃)
- 2.5 Comprensión de la información contenida en la etiqueta, contenidos, categorías toxicológicas.
- 2.6 Definición de conceptos: Dosis letal, efecto residual, período de reingreso, carencia, tolerancia o límite máximo de residuos.

Taller Práctico 1

Guiados por el relator y organizados en grupos de trabajo, los alumnos observan, comparan e interpretan la información contenida en la etiqueta de distintos agroquímicos.

3. Manejo de Agroquímicos:

- 3.1 Aspectos a considerar en la adquisición de un agroquímico
- 3.2 Almacenamiento: Condiciones ambientales: Temperatura, Humedad, Luminosidad, Ventilación; Distribución espacial de los productos;
- 3.3 Transporte seguro de agroquímicos
- 3.4 Aplicación de agroquímicos: Tipos de aplicación (aspersiones, pulverizaciones, fumigaciones, aplicaciones áreas)
- 3.5 Condiciones generales para preparación de mezclas (medidas, dosificación)
- 3.6 Buenas Prácticas durante la aplicación
- 3.7 Preparación y limpieza de equipos Pre y Post-Aplicación
- 3.8 Limpieza del equipo de protección y del personal pre y post- aplicación
- 3.9 Equipo de protección personal
- 3.10 Medidas de seguridad, posteriores a las aplicaciones: Manejo de Remanentes, Lavado equipos y materiales de protección personal; Higiene personal
- 3.11 Recomendaciones de seguridad
- 3.12 Manejo de envases vacíos, técnica de triple lavado, medidas de minimización de riesgo ambiental
- 3.13 Calibración de equipos: Parámetros a considerar durante la aplicación: Velocidad de avance; Presión de trabajo; Caudal de aplicación; Cubrimiento; Eficiencia de aplicación; Viento (Deriva: Implicancias y Control): Condiciones climáticas; Boquillas a utilizar
- 3.14 Cálculo de: Dosificación; Calibración de Maquinaria

Taller práctico 2:

Guiados por el relator, los alumnos organizados en grupos de trabajo, realizan cálculos de dosificación y preparar mezclas para aplicaciones

Taller práctico 3:

3.1 Los alumnos guiados por el profesor, visitan una bodega de agroquímicos, observan y comentan el ordenamiento de la bodega.

3.2 Guiados por el relator y organizados en grupos de trabajo, los alumnos realizan actividades de aplicación según cálculos obtenidos, con bombas de espalda, de las mezclas dosificadas anteriormente, enfatizan en la preparación, lavado del equipo y utilización de equipo de protección personal.

4. Descripción de situaciones de emergencia y medidas de manejo:

4.1 Descripción de situaciones de emergencia.

4.2 Vías de ingreso al organismo, tiempo de exposición, susceptibilidad individual

4.3 Requisitos que deben reunir las personas que manipulen y apliquen productos químicos

4.4 Principales aspectos de protección personal y de manejo

4.5 Procedimientos en situaciones de emergencia

Taller Práctico 4:

Los alumnos guiados por el profesor, revisan los pasos a seguir durante una emergencia, y realizan ejercicios de primeros Auxilios.

Curso dirigido a

Supervisores, Jefes de cuadrilla, Encargados y Operarios de bodega de agroquímicos, Operarios agrícolas, aplicadores de agroquímicos, tractoristas y cualquier persona que deba manipular agroquímicos.

Requisitos de ingreso

Ser mayor de 18 años; saber leer y escribir; presentar fotocopia de cédula de identidad.

Metodología

Instrucción en sala de clases a través de exposiciones del relator.

Desarrollo de trabajos grupales de los participantes, realizados en sala de clases y en terreno.

Sistema de evaluación y requisitos de aprobación

Evaluación escrita, al final del curso, con un 80 % de exigencia. 100 % de asistencia al curso;

Relator

Sr. CHRISTIAN PINILLA F.: Ingeniero Agrónomo, Universidad de Concepción. Asesor técnico en maquinaria agrícola. Cuenta con especialización en manejo y calibración de equipos pulverizadores y manipulación de pesticidas. Cuenta con perfeccionamiento en Argentina y Brasil. Ha sido relator de aproximadamente 200 cursos de capacitación, para diversas empresas del sector agrícola.

Informaciones generales

Duración : 30 horas cronológicas
Horario : 09:00 a 13:00 y 14:30 a 18:30 horas
Valor : Según presupuesto

Informaciones e inscripciones

Fono consulta	: 072-216857 / 9-8215048
Fax inscripción	: 072-216857
E-mail	: jpareja@procampo.cl
Organiza y realiza	: Consultorías y Capacitación Procampo L.
Diploma	: Procampo Ltda.
Acreditación	: Servicio Agrícola y Ganadero

Política y procedimiento de retiro y devolución:

Anulación de inscripción antes de iniciado el curso: La anulación de una inscripción debe ser informada a Procampo Ltda., vía mail, hasta 2 días hábiles antes del inicio de la actividad de capacitación. De otro modo se entenderá que la o las personas asistirán normalmente, procediéndose a la facturación respectiva.

Si la anulación se realiza dentro de los plazos estipulados, y ya se encontraba cancelado el servicio, Procampo Ltda. tendrá un plazo máximo de 10 días hábiles para hacer devolución del monto cancelado.

Retiro de Personas ya iniciada la Actividad de Capacitación: Capacitación a empresas o personas particulares: se retira la persona, se solicita explicar los motivos del retiro vía mail, adjuntando documentos que evidencien el retiro, por ejemplo licencia médica en caso de enfermedad. El Otec factura de igual forma la actividad, siendo responsabilidad del cliente o del participante gestar la liquidación de la actividad ante Sence, para lo cuál deben presentar a dicho organismo, documentación que respalde el motivo justificado del retiro.

Aceptación de la propuesta

Si la propuesta es aceptada, se debe enviar mail con dicha aceptación y esto debe ser con una antelación de al menos 15 días de la fecha de ejecución del curso, en este mail debe indicar la cantidad de personas que desea ejecutar la actividad.

Al recepcionar el mail de aceptación, se le enviará una ficha de inscripción del curso, ficha que debe ser enviada vía mail al menos 3 días antes de la fecha de ejecución.

Nota

- Nuestra Otec se reserva el derecho de no dictar el curso si no se reúne el N° mínimo de participantes requerido.
- El Cliente será responsable de la Inscripción del Curso ante Sence.
- La OTEC no se hace responsable de la calidad de los almuerzos, cuando el cliente ha solicitado nuestra gestión con el proveedor.