

## CURSO GRATUITO DIRIGIDO A: Residentes en la Comunidad Valenciana

que sean:

- Estudiantes y desempleados que quieran desarrollar su futuro profesional en el medio rural
- Profesionales del medio rural
- Trabajadores agrícolas: trabajadores por cuenta propia o ajena cotizando en la SS
- Personas vinculadas a los sectores agrario, alimentario y del medio rural\*\*

Cursos válidos para ayudas a la primera instalación de jóvenes agricultor@s y de agricultura ecológica

\*En caso de duda, consultar con la organización

\*\* Consultar la acreditación del vínculo al medio rural

### INSCRIPCIÓN:

Nº plazas: limitadas por riguroso orden de inscripción y entrega de documentación.

Preinscripción obligada:

**INSCRÍBETE ► [AQUÍ](#)**

O COMPLETA EL FORMULARIO DE LA WEB SEAE:

[www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net)

Una vez confirmada la pre-inscripción recibirás la confirmación de aceptación en el curso.

Periodo de inscripción:

Hasta cubrir plazas

### MÁS INFORMACIÓN ► [AQUÍ](#)

Sociedad Española de Agricultura Ecológica y Agroecología

Apdo. 397. Camí del Port s/n; 46470 Catarroja (Valencia);

Telf/Fax: 96 126 71 22

e-mail: [formacionseae@agroecologia.net](mailto:formacionseae@agroecologia.net)

[www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net)



**CURSO ONLINE**

# ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN ECOLÓGICA DE FRUTAS Y VERDURAS

Del 26 de octubre  
al 30 de noviembre de 2022

Organizan:



Financiado por:



## INTRODUCCIÓN

En España, los productos ecológicos son cada vez más demandados y el sector agroalimentario ecológico crece año tras año. Por ello, los agricultores, empresas elaboradoras y comercializadores tienen interés en incluir en su oferta los productos ecológicos. La elaboración ecológica de alimentos es un sector esencial para el desarrollo del sector en el medio rural. Al agregar valor a la producción primaria, generar empleo y riqueza, a la vez que mejora la calidad de vida de sus habitantes y preserva el medio ambiente.

Sin embargo, si lo comparamos con otros países, el peso de la industria agroalimentaria ecológica sigue representando un porcentaje muy pequeño del sector agroalimentario respecto al global. Estructuralmente, las empresas dedicadas a este segmento del mercado son más bien pequeñas y medianas, y es por tanto que la tecnificación del sector ha de ser a su vez viable y rentable económicamente. Por ello, es crucial ofrecer a los profesionales del sector una base de información, experiencias, conocimiento y pautas para el desempeño de una gestión sostenible de las actividades de elaboración ecológica.

## OBJETIVOS

- Introducir los conceptos básicos de la elaboración y transformación de frutas y verduras.
- Ofrecer una formación a pequeños y medianos agricultores y empresarios con el fin de impulsar el sector ecológico de las industrias de transformación de vegetales y frutas..

## METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

El curso **100% online** consta de **9 temas**. La duración total del curso está planificada para **45 horas**, en un periodo de **6 semanas**, utilizando para ello la **plataforma e-learning**. Esta plataforma, ofrecerá las herramientas siguientes:

- **Temario principal**, elaborado por el profesorado del curso. Y contenidos complementarios y de consulta, recopilados y adaptados por el equipo técnico de SEAE. Además de referencias bibliográficas y enlaces de interés. Todos los materiales son descargables.
- **Ejercicios de auto-evaluación online**.

## PROFESORADO

- M<sup>a</sup> Dolores Raigón (UPV-SEAE)
- Karen Hoberg (SEAE)
- Alba Rodriguez
- Marta Feliu (el llibrell)
- Equipo técnico SEAE

## 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 síncronas, a través de la plataforma zoom, para la resolución de dudas e intercambio de información, concertadas con el profesorado y el alumnado.
- Tutorías offline: Atención a dudas de alumnos/as por mail, teléfono o foros del curso
- Panel de administración: Edición del perfil, consulta de calificaciones, registro de actividad, etc.

## PROGRAMA

- Tema 1.** Introducción general
- Tema 2.** Principios, objetivos y normas de producción y elaboración ecológica
- Tema 3.** Aspectos generales de los procesos y operaciones de la elaboración de frutas y hortalizas
- Tema 4.** Elaboración de conservas, semiconservas y zumos vegetales de frutas y hortalizas
- Tema 5.** Impacto ambiental y buenas prácticas en la agroindustria ecológica
- Tema 6.** Seguridad alimentaria y registro sanitario
- Tema 7.** El control de la calidad en la agroindustria ecológica
- Tema 8.** Comercialización de productos elaborados ecológicos.
- Tema 9.** Obradores compartidos ecológicos: Organización técnica y aspectos sanitarios.
- Anejo.** Ejemplos de empresas elaboradoras de productos vegetales

