

PERFIL PROFESIONAL: AUXILIAR DE AGRICULTURA Y TRANSFORMACIÓN AGROALIMENTARIA (BOJA 190/2008, DE 23 DE SEPTIEMBRE)

Programa de Cualificación Profesional Inicial
(Nivel 1)

Duración: 532 horas

Familia Profesional:
Agraria

COMPETENCIA GENERAL: Realizar operaciones auxiliares en cultivos agrícolas y en la preparación y acondicionamiento de productos agroalimentarios, cumpliendo las normas de seguridad, higiene alimentaria y protección del medio ambiente.

CÓDIGO	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL COMPLETA	CÓDIGO	UNIDADES DE COMPETENCIA
AGA163_1	Actividades auxiliares en agricultura. (R.D. 1228/2006 de 27 de octubre)	UC0517_1	Realizar operaciones auxiliares para la preparación del terreno, siembra y plantación de cultivos agrícolas.
		UC0518_1	Realizar operaciones auxiliares para el riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas.
		UC0519_1	Realizar operaciones auxiliares en los cuidados culturales y de recolección de cultivos, y en el mantenimiento de las instalaciones en explotaciones agrícolas.

CÓDIGO	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INCOMPLETA	CÓDIGO	UNIDADES DE COMPETENCIA
INA172_1	Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria. (R.D. 1228/2006 de 27 de octubre)	UC0543_1	Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
		UC0545_1	Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionamiento y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.

OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES

- Peón agrícola.
- Peón agropecuario.
- Peón en horticultura.
- Peón en fruticultura.
- Peón en cultivos herbáceos.
- Peón en cultivos de flor cortada.
- Peón de la industria agroalimentaria.
- Preparador de materias primas agroalimentarias.

CÓDIGO	DENOMINACIÓN MÓDULOS ESPECÍFICOS	HORAS	ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO	CUERPO	TITULACIONES
1001_AGA	Operaciones auxiliares de implantación de cultivos.	120	Operaciones y equipos de producción agraria (2)	Profesor Técnico de Formación Profesional.	Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Título de Técnico Superior o equivalente. (2)
1002_AGA	Operaciones auxiliares de producción y recolección de cultivos.	192			
1003_AGA	Operaciones básicas de acondicionamiento de materias primas agroalimentarias.	120	Operaciones y equipos de producción agraria. Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios. (2)		
1004_AGA	Formación en centros de trabajo.	100	Operaciones y equipos de producción agraria. (1) (2)	Profesor Técnico de Formación Profesional. Maestros.	Además de las referidas en el cuadro precedente, maestro.

(1) Maestros, en cualquiera de sus especialidades

(2) Cuando se estime conveniente, también será de aplicación lo dispuesto en el artículo 95.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ESPACIOS	SUPERFICIE CADA 20 ALUMNOS/AS (m ²)
Aula polivalente	40
Finca agraria (3)	1000
Taller agrario	90
Planta de industria alimentaria	90

(3) Espacio no necesariamente ubicado en el centro.

EQUIPAMIENTOS
<p>Aula polivalente dotada de PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.</p> <p>Finca agraria dotada de un invernadero de unos 300 m².</p> <p>Taller agrario dotado de útiles, herramientas y maquinaria, tales como:</p> <p>Motocultor. Desbrozadoras manuales, motoazadas y segadoras de hierba. Equipos de marqueo: jalones, estaquillas, cuerdas, cintas métricas.</p> <p>Drenes y equipos de drenaje. Equipos e instalaciones de riego. Equipos de bombeo, equipos de fertirrigación.</p> <p>Materiales de soporte estructural para invernaderos, túneles, cortavientos. Equipos de detección y captura de plagas.</p> <p>Maquinaria y herramientas de manejo individual para realizar la mezcla y aplicación de productos fitosanitarios: pulverizadores, espolvoreadores.</p> <p>Equipos y maquinaria para la recolección, clasificado y envasado en la explotación.</p> <p>Planta de industria agroalimentaria dotada de útiles, herramientas y maquinaria, tales como:</p> <p>Básculas. Máquina de clasificado y lavado de frutas y hortalizas. Mesa de repaso. Cintas transportadoras. Máquinas de envasado manuales y/o automáticas. Máquinas de embalado manuales y/o automáticas. Etiquetadoras.</p>