

- **CURSO GRATUITO**
- **DURACIÓN:** 45 horas
- **DIRIGIDO A:** profesionales del medio rural en edad laboral, en activo o en situación de desempleo.
- **LUGAR:** se dará prioridad a los alumnos residentes en Zaragoza.
- **INSCRIPCIÓN:** INSCRÍBETE **AQUÍ**  
O COMPLETA EL FORMULARIO DE LA WEB SEAE:  
**www.agroecologia.net**
- **Nº DE PLAZAS:** limitadas, con reserva de plazas para mujeres y jóvenes (menores de 41 años).
- **PERIODO DE INSCRIPCIÓN:** Hasta cubrir plazas

• **MÁS INFORMACIÓN** **AQUÍ**

Sociedad Española de Agricultura Ecológica /Agroecología  
Apdo. 397. Camí del Port s/n; 46470 Catarroja (Valencia)  
Telf/Fax: 96 126 71 22  
e-mail: rosa.valero@agroecologia.net  
www.agroecologia.net

Actividad del Programa Plurirregional de Formación financiada en su totalidad por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Financian:



Organiza:



## CURSO DE TELEFORMACIÓN

# ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN ECOLÓGICA DE FRUTAS Y VERDURAS

**Del 8 de septiembre  
al 13 de octubre de 2021**

Se dará prioridad a los alumnos/as  
residentes en Zaragoza

## ● INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN:

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 representa sólo el 7% del sector agroalimentario total y factura menos del 1% del conjunto. Estructuralmente, las empresas dedicadas a este segmento del mercado son más bien pequeñas y medianas. La evolución que ha tenido el ramo de la agroindustria de alimentos ecológicos es un reto para las pequeñas y medianas empresas, ya que el crecimiento debe ser técnicamente aplicado y financieramente realizable. 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.

## ● TEMARIO CURSO TELEFORMACIÓN:

- **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



## ● PROFESORADO:

El profesorado está compuesto por expertos de SEAE; profesores, investigadores, técnicos asesores y operadores del sector, que trabajan en esta área específica de conocimiento.