



BASES DEL CURSO

PRESENTACIÓN

La Comisión Europea ha puesto en el centro de sus políticas, a través del Pacto Verde Europeo y sus Estrategias "Biodiversidad" y "De la "Granja a la Mesa", la defensa del medio ambiente en general y el desarrollo del sector de la producción ecológica en particular, marcándose como objetivo para 2030 que el 25% de la superficie agraria útil (SAU) europea esté certificada bajo la norma en producción ecológica. Por otra parte, el Plan Estratégico de la Política Agrícola Común en España, 2023-2027, apoya a las explotaciones que voluntariamente adquieran compromisos ambientales adicionales, concretamente se estima el incremento de un 34% del presupuesto para la producción ecológica.

Por eso, desde [Ecovalia](#), la asociación profesional española de la producción ecológica, con una larga experiencia y trayectoria de más de 30 años, lanzamos este curso dirigido a profesionales que deseen dedicarse a este sector (agricultores/as, ganaderos/as...).

El sector de la producción ecológica es un sector en constante crecimiento que demanda profesionales formados y capaces de gestionar la finca agropecuaria bajo los criterios de la norma que la regula. A través de este curso, el alumnado conocerá la producción ecológica, los pasos del proceso de certificación, la regulación en vigor y el reglamento actual y las prácticas utilizables bajo este sistema productivo.

OBJETIVOS

Ofrecer los conocimientos necesarios para poder convertir su explotación agropecuaria a la producción ecológica.

DESTINATARIOS

Agricultores/as que deseen convertir su explotación a la producción ecológica.

EQUIPO FORMATIVO

El equipo formativo está constituido por personal docente de Ecovalia, que cuenta con amplia experiencia como formadores para el sector de la producción ecológica, capacitación y experiencia en la certificación de alimentos ecológicos y una larga trayectoria profesional. Este equipo ha diseñado la actividad formativa, elaborado los materiales docentes de este curso y, además, atenderá las tutorías.

CONTENIDOS DEL TEMARIO

Los contenidos del Curso Agricultura Ecológica son de elaboración propia de Ecovalia a partir de la normativa en vigor de la UE para la producción ecológica, documentos de organismos oficiales y otras fuentes bibliográficas reconocidas.

- Unidad 1. Introducción a la Producción Ecológica.
- Unidad 2. Proceso de Certificación en Producción Ecológica.
- Unidad 3. Normas de Producción Ecológica y Sustancias Autorizadas.
- Unidad 4. Cultivos en Producción Ecológica.
- Unidad 5. Cuaderno de campo.

METODOLOGÍA



Para el diseño del curso se han considerado herramientas que faciliten el aprendizaje y la puesta en marcha de lo aprendido.

La metodología de este curso está basada en la enseñanza online para favorecer su accesibilidad al eliminar los inconvenientes derivados del lugar de residencia y flexibilizar los horarios, pudiendo conciliar la realización del curso con otras tareas profesionales y familiares.

El diseño innovador de nuestra plataforma, Campus Ecovalia, facilita el aprendizaje de un modo ameno y eficiente.

El proceso de aprendizaje se dividirá en una fase teórica y una práctica, a través de las pruebas de evaluación.

Durante todo el curso, el alumnado contará con un servicio permanente de tutorías personalizadas a través de la plataforma, individuales o grupales.

DURACIÓN

Este curso cuenta con **40 horas lectivas**. Cada participante decide su propio ritmo de aprendizaje.

INSCRIPCIÓN

Solicitar la inscripción [AQUÍ](#).

Más información: +34 955 018 961 y formacion@ecovalia.org.

COSTE

El coste del curso es de 150 euros (impuestos no incluidos). El precio incluye el uso del entorno virtual de aprendizaje (Campus Ecovalia) y el acceso al contenido y servicio de tutoría personalizada.

Descuentos:

- Los miembros de Ecovalia pueden beneficiarse de un descuento y realizar el curso por un coste de 75€ (impuestos no incluidos).
- Los estudiantes y las personas en situación de desempleo, previa justificación, se podrán beneficiar de un descuento y realizar el curso por un coste de 75€ (impuestos no incluidos).
- Existe la posibilidad de beneficiarse de un descuento para grupos. Si estás interesado, ponte en contacto con nosotros.

Los descuentos no serán acumulables.