

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Perito Judicial en Valoración de Explotaciones Agrícolas y Ganaderas

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

En el sector agrario es primordial conocer cómo se desarrollan los procesos para la explotación de los recursos en Agricultura y Ganadería. Con el presente curso pretendemos aportar los conocimientos necesarios para poder realizar una buena valoración de las instalaciones, inmuebles, maquinaria, herramientas, recursos humanos, etc., necesarios para el trabajo en explotaciones tanto ganaderas como agrícolas. Ante esta situación, la justicia requiere de personas especialistas que puedan realizar informes y procedimientos relacionados con este sector. Este curso le capacita para el libre ejercicio del Perito Judicial en Valoración de Explotaciones Agrícolas y Ganaderas en procesos judiciales de ámbito civil, laboral o penal, así como para trabajar por cuenta ajena. Este Curso de Perito Judicial contiene todo lo necesario para poder ejercer como Perito Judicial, desarrollando con éxito esta actividad, además una vez obtenido el diploma va a poder tramitar el alta en los Juzgados que ...

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PERITO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERITACIÓN Y TASACIÓN

1. Delimitación de los términos peritaje y tasación
2. La peritación
3. La tasación pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA BÁSICA NACIONAL

1. Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial
2. Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil
3. Ley de Enjuiciamiento Criminal, de 1882
4. Ley 1/1996, de 10 de enero, de Asistencia Jurídica Gratuita

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS PRUEBAS JUDICIALES Y EXTRAJUDICIALES

1. Concepto de prueba
2. Medios de prueba
3. Clases de pruebas
4. Principales ámbitos de actuación
5. Momento en que se solicita la prueba pericial
6. Práctica de la prueba

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS PERITOS

1. Concepto
2. Clases de perito judicial
3. Procedimiento para la designación de peritos
4. Condiciones que debe reunir un perito
5. Control de la imparcialidad de peritos
6. Honorarios de los peritos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL RECONOCIMIENTO PERICIAL

1. El reconocimiento pericial
2. El examen pericial
3. Los dictámenes e informes periciales judiciales
4. Valoración de la prueba pericial
5. Actuación de los peritos en el juicio o vista

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LEGISLACIÓN REFERENTE A LA PRÁCTICA DE LA PROFESIÓN EN LOS TRIBUNALES

1. Funcionamiento y legislación
2. El código deontológico del Perito Judicial

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA RESPONSABILIDAD

1. La responsabilidad
2. Distintos tipos de responsabilidad
3. El seguro de responsabilidad civil

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ELABORACIÓN DEL DICTAMEN PERICIAL

1. Características generales y estructura básica
2. Las exigencias del dictamen pericial
3. Orientaciones para la presentación del dictamen pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 9. VALORACIÓN DE LA PRUEBA PERICIAL

1. Valoración de la prueba judicial
2. Valoración de la prueba pericial por Jueces y Tribunales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PERITACIONES

1. La peritación médico-legal
2. Peritaciones psicológicas
3. Peritajes informáticos
4. Peritaciones inmobiliarias

MÓDULO 2. ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIONES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1. Tipos de almacenes
2. Silos
3. Secaderos
4. Características constructivas: dimensiones, materiales y acabados
5. Suministro de agua
6. Instalación eléctrica
7. Sistemas de ventilación
8. Cámaras de atmósfera controlada
9. Almacenamiento de los productos hasta su comercialización
10. Maquinaria, equipos, herramientas y útiles para el acondicionamiento, selección y almacenamiento de productos agrícolas
11. Análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC)
12. Gestión informática de los procesos de almacenaje
13. Valoración económica del almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN DE RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES

1. Necesidades de personal
2. Asignación de trabajos
3. Organización y programación del trabajo
4. Asesoramiento y supervisión del personal
5. Relaciones laborales
6. Seguridad social agraria y otras prestaciones
7. Órganos de representación
8. Convenios colectivos del sector
9. El derecho y las obligaciones laborales
10. Rendimiento y coste de la mano de obra
11. Rendimiento y coste de utilización de la maquinaria y equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Requisitos de los manipuladores de alimentos:
2. Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenaje, transformación, transporte, distribución y servicio de alimentos
3. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
4. Manejo de residuos
5. Autocontrol en los establecimientos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1. Marco normativo de prevención de riesgos laborales
2. Normativa general sobre higiene y seguridad aplicable en el sector
3. Medidas de higiene personal

4. Marco normativo sobre medidas de protección ambiental
5. laborales aplicables
6. Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables

MÓDULO 3. OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y MANEJO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS EN EXPLOTACIONES GANADERAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA. COMPONENTES Y EQUIPOS

1. Instalaciones de almacenaje, preparación y distribución para alimentación sólida y/o líquida
2. Instalaciones de almacenaje y conservación de otros insumos
3. Otras instalaciones y utillaje
4. Equipos, materiales y productos de limpieza y desinfección: características, componentes, regulación y mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELIMINACIÓN DE SUBPRODUCTOS GANADEROS

1. Sistemas de eliminación, problemas medioambientales que plantea
2. Equipos para la limpieza, desinfección, almacenaje, gestión de subproductos y eliminación de residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RIESGOS Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y DAÑOS EN EL USO DE INSTALACIONES DE LA EXPLOTACIÓN

1. Procedimientos seguros en la utilización de instalaciones
2. Elementos de protección de las instalaciones y personales

3. Manipulación y almacenaje de productos tóxicos y peligrosos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA

1. Tipos, componentes, regulación básica
2. Mantenimiento básico de maquinaria y equipos sencillos de la explotación ganadera
3. Materiales y utillaje básico para el mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos de la explotación ganadera

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCEDIMIENTOS SEGUROS EN UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA

1. Riesgos y prevención de accidentes y daños en el uso de maquinaria y equipos
2. Elementos de protección en maquinaria y equipos
3. Preservación del medio ambiente en el uso de maquinaria y equipos
4. Higiene y protección personal en el uso de maquinaria y equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMATIVA VIGENTE EN EL ÁMBITO EUROPEO, NACIONAL, AUTONÓMICO Y LOCAL RELACIONADA CON ESTE MÓDULO

1. Normativa sobre protección del medio ambiente, de prevención de riesgos laborales y sobre instalaciones y equipos ganaderos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es