ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
MF0528_2 Operaciones Culturales y Recolección de la Fruta

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0528_2 Operaciones culturales y recolección de la fruta, regulado en el Real Decreto 1375/2008, de 18 de Noviembre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar las operaciones de cultivo, recolección, transporte y primer acondicionamiento de la fruta.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. OPERACIONES CULTURALES Y RECOLECCIÓN DE LA FRUTA

UNIDAD FORMATIVA 1. PODA E INJERTO DE FRUTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INJERTO

1. Formaciones vegetativas y fructíferas en los frutales:

2. Fisiología de los frutales: Desarrollo vegetativo, floración y fructificación
3. Propagación de los frutales por injerto
4. Tipo de injerto
5. Épocas de injertar
6. Herramientas para injertar
7. Renovación y cambio de variedad por injerto: elección del injerto adecuado, elección de materiales y herramientas
8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PODA

1. Principios generales de la poda
2. Finalidad de la poda
3. Equilibrio entre crecimiento vegetativo y productivo
4. Principios generales de la poda:
5. Técnicas de poda de formación en formaciones libres de frutales: vaso, pirámide y uso
6. Técnicas de poda de formación en formaciones apoyadas de frutales: palmeta
7. Técnicas de poda de fructificación y renovación en frutales: de pepita, de hueso, agrios, frutos secos, subtropicales y frutales
8. Estímulo de la formación de brotes fructíferos
9. Poda de renovación y rejuvenecimiento en frutales
10. Herramientas y máquinas para la poda
11. Realización y protección de los cortes de poda
12. Manejo de restos vegetales
13. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CUAJADO Y ACLAREO DE FLORES Y FRUTOS

1. Manejo del cuajado y aclareo de fruto
2. Favorecedores del cuajado
3. Aclareos manuales y químicos
4. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales

UNIDAD FORMATIVA 2. MANEJO, RIEGO Y ABONADO DEL SUELO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DEL SUELO

1. Capacidad de absorción y retención de agua
2. Influencia de la topografía y de la protección del suelo en el balance hídrico y en la erosión
3. Medidas de conservación y manejo de los suelos
4. Erosión de los suelos. Técnicas de manejo de los suelos: laboreo y no laboreo, ventajas e inconvenientes, modalidades
5. Características generales sobre las malas hierbas:
6. Técnicas de conservación y manejo de suelos desnudos mediante el no laboreo y la aplicación de herbicidas
7. El laboreo mecánico del suelo. Objetivos del laboreo
8. Laboreo convencional:
9. Labores básicas
10. Aperos para labrar
11. Inconvenientes del laboreo
12. Manejo del suelo alternativo al laboreo mecánico
13. Laboreo reducido:
14. Cubiertas vegetales vivas:
15. Cubiertas inertes
16. Control de las cubiertas vegetales
17. Siembra de cubiertas
18. Control mecánico y químico de cubiertas
19. Manejo de cubiertas inertes
20. Manejo de restos vegetales con equipos adecuados
21. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en el manejo del suelo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL RIEGO

1. La calidad del agua de riego. Variables que definen la calidad del agua de riego
2. Necesidades hídricas y programación de riego:
3. Factores climáticos que influyen en el balance hídrico
4. Sistemas de riego
5. Riego de pie o de superficie
6. Riego por aspersión
7. Riego localizado en superficie y enterrado
8. Eficiencia de riego
9. Uniformidad del riego
10. Instalaciones de riego
11. Estación de bombeo y filtrado
12. Conservación y mantenimiento del equipo de bombeo y distribución de agua de riego
13. Sistemas de inyección de soluciones nutritivas y sanitarias
14. Sistema de distribución del agua
15. Emisores de agua
16. Manejo y primer mantenimiento de la instalación de riego
17. Regulación y comprobación de caudal y presión
18. Limpieza de sistema
19. Medida de la uniformidad del riego
20. Medida de la humedad del suelo
21. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales asociados al riego

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ABONADO DEL SUELO

1. Los elementos esenciales
2. Necesidades nutritivas de los frutales
3. Diagnóstico del estado nutritivo
4. Análisis foliar: toma de muestras foliares, interpretación, corrección y consecuencias prácticas del análisis
5. Extracciones de las cosechas
6. Nivel de productividad
7. Estado sanitario del cultivo
8. Elaboración de una recomendación de fertilización

9. Estado nutritivo
10. Características del suelo
11. Agua disponible
12. Producción en años anteriores
13. Aplicación de los nutrientes necesarios
14. Aplicación al suelo
15. Aplicación por vía foliar
16. Aplicación mediante inyecciones al tronco
17. Selección de abonos que se van a emplear
18. Identificación de la época y el apero con el que se va a realizar la aplicación de abono
19. Preparación de soluciones nutritivas en condiciones climáticas adecuadas y con el uso correcto de equipos
20. Selección, manejo y mantenimiento básico de equipos y herramientas para la aplicación del abonado
21. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en la aplicación del abono

UNIDAD FORMATIVA 3. RECOLECCIÓN, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN

1. El proceso de maduración
2. Maduración fisiológica y comercial
3. Índices de maduración
4. La recolección de la fruta
5. Recolección manual:
6. Recolección mecánica. Equipos
7. Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos, de carácter perecedero
8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la recolección

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE

1. Contenedores
2. Remolques especiales
3. Cintas transportadoras
4. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA EN CAMPO

1. Primeros tratamientos de la fruta en campo
2. Equipos de limpieza
3. Secadoras
4. Descascarilladoras
5. Instalaciones de clasificación y selección de fruta
6. Almacenamiento de la fruta hasta su conservación
7. Almacenamiento en frío
8. Almacenamiento en atmósfera controlada
9. Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta
10. Conservación de frutos
11. Normas de calidad para productos frutales (normalización y tipificación)
12. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el almacenamiento y conservación

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS