



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Especialista en Citricultura

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

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

OBJETIVOS

Este curso en Citricultura le ofrece una formación especializada en la materia. La citricultura contempla un conjunto de técnicas agrónomas orientadas a la producción de frutos que contienen ácido cítrico. Entre ellos destacan el limón, la piña, la naranja, la mandarina y la toronja. Sin embargo, la citricultura engloba otras especies de menor interés como el naranjo enano y el naranjo espinoso, ente otras. Este curso en citricultura le acerca a este mundo para que pueda dedicarse profesionalmente al sector.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA CITRICULTURA.

VARIETADES DE CÍTRICOS

1. La citricultura
2. - Citricultura ecológica
3. Frutas características generales
4. - Partes de la fruta
5. - Componentes de la fruta
6. Clasificación de la fruta
7. Cítricos
8. - Naranjas

9. - Mandarina
10. - Pomelos
11. - Limones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANTACIÓN Y CONTROL DE MALAS HIERBAS

1. Características generales sobre las malas hierbas
2. Concepto de malas hierbas
3. Clasificación e identificación de malas hierbas
4. Malas hierbas más frecuentes según tipo de cultivo y periodo estacional
5. Métodos de control de malas hierbas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FERTILIZACIÓN DE CÍTRICOS

1. La fertilidad del suelo
2. - Factores que definen la fertilidad del suelo
3. La fertilización en cultivos de citricultura
4. Comportamiento de los fertilizantes en el suelo
5. Absorción de los elementos nutritivos por las plantas
6. Tipos de abonos y características
7. - Aplicación de los nutrientes necesarios
8. - Aplicación al suelo
9. - Aplicación por vía foliar
10. Necesidades nutritivas de los cultivos
11. - Los elementos esenciales
12. - Diagnóstico del estado nutritivo
13. - Nivel de productividad
14. - Producción en años anteriores
15. Elaboración de recomendaciones de fertilización
16. - Programación
17. - Control y momento de aplicación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIEGO EN CÍTRICOS

1. La calidad del agua de riego. Variables que definen la calidad del agua de riego
2. Necesidades hídricas y programación de riego
3. - Métodos para la determinación de las necesidades de agua de los cultivos
4. - Evapotranspiración. Concepto y métodos de medida
5. - Necesidades de agua de los cultivos
6. - Dotación de riego
7. - Frecuencia de riego y calendario de riego
8. Factores climáticos que influyen en el balance hídrico y los sistemas de riego
9. - Sistemas de riego
10. Riego de pie o de superficie
11. - Surco
12. - Melga
13. - Platabandas
14. Riego por aspersion
15. Riego localizado en superficie y enterrado
16. Eficiencia y uniformidad de riego
17. Instalaciones de riego
18. Estación de bombeo y filtrado
19. Sistemas de inyección de soluciones nutritivas y sanitarias
20. Sistema de distribución del agua
21. Emisores de agua
22. - Microaspersión
23. - Gotero
24. - Tuberías emisoras
25. Manejo y primer mantenimiento de la instalación de riego
26. - Consideraciones del manejo de la instalación de riego
27. - Regulación y comprobación de caudal y presión
28. - Limpieza de sistema
29. Medida de la uniformidad del riego
30. Medida de la humedad del suelo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PODA DE LOS CÍTRICOS

1. Principios generales de la poda
2. Finalidad de la poda
3. Aspectos a tener en cuenta en la poda
4. - Estructura y morfología del árbol frutal
5. - Crecimiento de la parte aérea
6. - Periodos anuales de vegetación. Ciclo vegetativo
7. - Fases de la vida del árbol frutal
8. - Finalidad de la poda. Equilibrio fisiológico
9. - Tipos y sistemas de poda
10. - Normas básicas de la poda para conseguir equilibrio entre vegetación y producción
11. - Equipos de recolección de brotes y ramas
12. - Evolución de las ramas en los frutales
13. - Estado fenológico de diversas especies
14. Técnicas de poda de formación en formaciones libres de frutales: vaso, pirámide y uso
15. - Poda en vaso
16. - Poda en pirámide regular
17. - Poda en pirámide irregular
18. Técnicas de poda de formación en formaciones apoyadas de frutales: palmeta
19. - Palmeta regular
20. - Palmeta irregular
21. - Palmeta marchand
22. - Palmeta ferraguti
23. Técnicas de poda de fructificación y renovación en frutales: de pepita, de hueso, agrios, frutos secos, subtropicales y frutales
24. Estímulo de la formación de brotes fructíferos
25. - Principios de fertilización
26. Poda de renovación y rejuvenecimiento en frutales
27. Herramientas y máquinas para la poda
28. Realización y protección de los cortes de poda

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RECOLECCIÓN DE CÍTRICOS

1. El proceso de maduración

2. - Maduración fisiológica y comercial
3. Índices de maduración
4. - Índices de maduración de los cítricos
5. Métodos para la determinación del estado de madurez de los cítricos y otros productos hortofrutícolas
6. Calendario de recolección de cítricos
7. - Calendario de recolección de híbridos
8. - Calendario de recolección de limones
9. - Calendario de recolección de naranjas
10. - Calendario de recolección de mandarinas
11. La recolección mecánica y manual
12. - Recolección manual
13. - Recolección mecánica
14. Contenedores para la recepción y el transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONTROL FITOSANITARIO EN CITRICULTURA

1. Plagas, enfermedades y fisiopatías más comunes
2. - La clorosis o amarillez de las plantas verdes
3. - Los virus
4. - Enfermedades criptogámicas
5. - Parásitos
6. - Otros aspectos a tener en cuenta
7. Métodos de control fitosanitario
8. - La araña roja
9. - Las cochinillas
10. - La mosca blanca
11. - Los trips
12. - Nematodos
13. Productos Fitosanitarios
14. - Clasificación
15. - Función de los fitosanitarios
16. - Interpretación de Etiquetas
17. - Riesgos derivados de su utilización

18. - Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud
19. Medidas preventivas y de protección
20. Aplicación de Productos Fitosanitarios
21. - Principios de fertilización
22. - Tipos de fertilizantes
23. - Principales métodos de aplicación de plaguicidas
24. - Preparación de caldos fitosanitarios
25. - Aplicación
26. Equipos de aplicación
27. - Principales máquinas y equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. COMERCIALIZACIÓN DE CÍTRICOS

1. Comercialización de cítricos
2. Normas de comercialización
3. - Norma general de comercialización
4. Normas de comercialización específicas para los cítricos



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