



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Duración: 600 horas

Precio: 460 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Descripción

En el ámbito del mundo agrario es necesario conocer los diferentes campos en la fruticultura, dentro del área profesional agricultura. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la preparación del terreno y plantación de frutales, las operaciones culturales y recolección de la fruta, el control fitosanitario y la mecanización e instalaciones agrarias.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo agrario, concretamente en fruticultura, dentro del área profesional agricultura, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la preparación del terreno y plantación de frutales, las operaciones culturales y recolección de la fruta, el control fitosanitario y la mecanización e instalaciones agrarias.

Objetivos

- Realizar las labores de preparación del terreno y de plantación de frutales.
- Realizar las operaciones de cultivo, recolección, transporte y primer acondicionamiento de la fruta.
- Controlar las plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías.
- Manejar tractores y montar instalaciones agrarias, realizando su mantenimiento.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad AGAF0108 Fruticultura certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en el área de producción en grandes, medianas y pequeñas empresas, tanto públicas, en el ámbito de la administración local, autonómica o estatal, como privadas, dedicadas al cultivo agrícola. Así mismo, está capacitado para realizar tratamientos plaguicidas a nivel básico, según la actividad regulada por la normativa correspondiente.

Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad AGAF0108 Fruticultura, regulada en el Real Decreto 1375/2008, de 1 de Agosto, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional AGA166_2 Fruticultura (Real Decreto 1228/2006, de 27 de Octubre y modificación en BOE nº 141 de 13 de Junio de 2007).



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Español de Ciencias Económicas y Sociales de la UNESCO (plum. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (75% del total de las respuestas).

Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'UF0008 Instalaciones, su Acondicionamiento, Limpieza y Desinfección'
- Manual teórico 'UF0009 Mantenimiento, Preparación y Manejo de Tractores'
- Manual teórico 'UF0006 Determinación del Estado Sanitario de las Plantas, Suelo e Instalaciones y Elección de los Métodos de Control'
- Manual teórico 'UF0007 Aplicación de Métodos de Control Fitosanitarios en Plantas, Suelos e Instalaciones'
- Manual teórico 'UF0001 El Suelo de Cultivo y las Condiciones Climáticas'
- Manual teórico 'UF0010 Preparación del Terreno para Instalación de Infraestructuras y Plantación de Frutales'
- Manual teórico 'UF0013 Recolección, Transporte, Almacenamiento y Acondicionamiento de la Fruta'
- Manual teórico 'UF0011 Poda e Injerto de Frutales'
- Manual teórico 'UF0012 Manejo, Riego y Abonado del Suelo'
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Cuaderno de ejercicios
- Sobre a franquear en destino

Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MÓDULO 1. MF0527_2 PREPARACIÓN DEL TERRENO Y PLANTACIÓN DE FRUTALES

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0001 EL SUELO DE CULTIVO Y LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUELOS.

- 1.El suelo.
- 2.Características físicas del suelo.
- 3.La materia orgánica en el suelo: efectos sobre las propiedades físicas, químicas y biológicas.
- 4.Propiedades físico-químicas del suelo: capacidad de intercambio catiónico (CIC), suelos ácidos, suelos básicos, corrección de los mismos.
- 5.Salinidad de suelos: corrección de la salinidad.
- 6.Contaminación y erosión del suelo.
- 7.Tipos, técnicas de conservación.
- 8.Sistemas de mantenimiento de suelos. Enarenados. Acolchados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FERTILIZACIÓN Y ABONOS.

- 1.Análisis del suelo. Interpretación, corrección y consecuencias prácticas.
- 2.Análisis y tomas de muestras.
- 3.Abonado de fondo, tipos, cálculo de necesidades, épocas de aplicación, dosis y productos.
- 4.Incidencia medioambiental de enmiendas y fertilización.
- 5.La fertilidad del suelo.
- 6.VARIABLES que definen la fertilidad del suelo.
- 7.Tipos de abonos y características.
- 8.Técnicas de aplicación de abonado.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIEMPO Y CLIMA.

- 1.Tiempo y clima.
- 2.Meteoros: vientos, nubes, precipitaciones atmosféricas, heladas.
- 3.Fenología y agroclimatología.
- 4.Predicción del tiempo.
- 5.Conocimientos básicos sobre los agentes climáticos más importantes y su influencia en el desarrollo de los árboles frutales.
- 6.Métodos de protección de los árboles frutales contra bajas y altas temperaturas.
- 7.Métodos de protección de cultivo contra granizo, exceso y falta de humedad.
- 8.Métodos de protección de cultivos contra el viento.
- 9.Manejo de aparatos, equipos, sistemas, mapas meteorológicos y otras fuentes de información climáticas.
- 10.Interpretación de mapas meteorológicos para prever el clima a corto plazo. Interpretación de previsiones

meteorológicas.

11. Realización de recogida de datos meteorológicos con los aparatos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. AGUA PARA RIEGO.

1. Agua para riego: características a cumplir en grupos principales de cultivos.

2. Toma de muestras de agua para su análisis e interpretación de resultados.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0010 PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA INSTALACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS Y PLANTACIÓN DE FRUTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA LA PLANTACIÓN DE FRUTALES.

1. Limpieza y nivelación.

2. Labores profundas de preparación de suelos:

3. Labores superficiales de preparación de suelos:

4. Preparación, regulación y mantenimiento de la maquinaria y aperos empleados en las labores de adecuación del terreno.

5. Aplicación del abonado de fondo y enmiendas.

6. Tipos de redes de drenaje: trazados, conductos, adaptabilidad a las curvas de nivel del terreno.

7. Identificación y determinación de necesidades de redes de drenajes, materiales y maquinaria a emplear.

8. Materiales de drenaje: tuberías de PVC y PE.

9. Materiales filtrantes: naturales y prefabricados.

10. Cortavientos: naturales y artificiales.

11. Cierres de finca: cimentaciones, muros, cercas.

12. Caminos de servicio: macadam, pavimentos, hormigón, gravas, asfaltos.

13. Instalaciones eléctricas-: puntos de luz.

14. Equipo de riego: Cabezal, tuberías de distribución y emisores.

15. Técnicas, materiales y equipos necesarios para la captación, traída y almacenamiento de aguas.

16. Comprobación de funcionamiento de instalaciones.

17. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANTACIÓN.

1. Especies y variedades de árboles frutales:

2. Marcos de plantación. Factores que influyen sobre el lugar de plantación:

3. Marqueo.

4. Replanteo en el terreno y apertura de hoyos manual y mecánico.

5. Sistemas de plantación y formación:

6. Plantación:

7. Realizar el proceso de plantación de los plantones.

8. Estructuras de apoyo.

9. Tutores.

10. Preparación, regulación y mantenimiento de maquinaria y aperos empleados en la plantación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PREPARACIÓN DEL TERRENO Y LA PLANTACIÓN DE FRUTALES.

1. Normativa de prevención de riesgos laborales.

2. Normativa medioambiental.

MÓDULO 2. MF0528_2 OPERACIONES CULTURALES Y RECOLECCIÓN DE

LA FRUTA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0011 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. UF0012 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. UF0013 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.

MÓDULO 3. MF0525_2 CONTROL FITOSANITARIO

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0006 DETERMINACIÓN DEL ESTADO SANITARIO DE LAS PLANTAS, SUELO E INSTALACIONES Y ELECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONTROL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ENEMIGOS DE LAS PLANTAS Y LOS DAÑOS QUE PRODUCEN.

1. Características generales sobre enfermedades:

2. Características generales sobre plagas:

3. Características generales sobre alteraciones fisiológicas:

4. Agentes bióticos.

5. Agentes abióticos. Clasificación: factores ambientales y climatológicos (acción de la luz, de las temperaturas, de la nieve y el granizo), derivados del suelo (acción del agua, estructura, abonos y pH).

6. Muestreos: croquis, unidades de muestreo, técnicas a emplear, tamaño de la muestra, localización de los puntos de conteo, materiales y equipos, fichas y gráficos.

7. Realización de conteos y tomas de muestras con técnicas y materiales adecuados.

8. Identificación de agentes parasitarios, fauna exterior, plagas, enfermedades, carencias nutricionales, malas hierbas y fisiopatías más frecuentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS.

1. Métodos físicos:

2. Prácticas culturales:

3. Lucha química:

4. Control integrado:

5. Lucha biológica:

6. Medidas legislativas:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS FITOSANITARIOS: SUSTANCIAS ACTIVAS Y PREPARADOS, INTERPRETACIÓN DEL ETIQUETADO Y DE LAS FICHAS DE DATOS DE SEGURIDAD.

1. Definición.

2. Ingredientes:

3. Presentación.

4. Interpretación de la etiqueta del producto fitosanitario:

5. Clasificación de los plaguicidas según:

6. Transporte y almacenamiento de productos fitosanitarios.

7. Preparación de productos fitosanitarios para su aplicación:

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0007 APLICACIÓN DE MÉTODOS DE CONTROL FITOSANITARIO EN PLANTAS, SUELO E INSTALACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA DE APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS: TIPOS, CONSERVACIÓN Y REGULACIÓN.

1. Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.

2. Desinsectación y desinfección y desratización de instalaciones.

3. Equipos de aplicación: funcionamiento de los diferentes tipos.

4. Principales máquinas y equipos.

5. Clasificación: espolvoreadores, pulverizadores, atomizadores, fumigadores, nebulizadores.
6. Preparación, mezcla y aplicación de productos fitosanitarios.
7. Procedimientos de operación.
8. Preparación, regulación y calibración de maquinaria y equipos de tratamientos. Puesta a punto.
9. Preparación de caldos o polvos. Aplicación de los mismos.
10. Recogida de productos o subproductos del proceso de aplicación.
11. Limpieza, mantenimiento y revisiones de los equipos.
12. Prácticas de aplicación.
13. Ejercicios de desarrollo de casos prácticos.
14. Eliminación de residuos.
15. Eliminación de envases vacíos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BUENAS PRÁCTICAS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS RELACIONADOS CON EL CONTROL FITOSANITARIO.

1. Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios para la salud:
2. Medidas preventivas y protección del aplicador.
3. Práctica de la protección fitosanitaria.
4. Primeros auxilios.
5. Riesgos derivados de la utilización de plaguicidas para el medio ambiente:
6. Principios de la trazabilidad.
7. Buenas prácticas ambientales en la práctica fitosanitaria (manejo de residuos, envases vacíos, etc.).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL CONTROL DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MALAS HIERBAS Y FISIOPATÍAS.

1. Relación trabajo-salud

MÓDULO 4. MF0526_2 MECANIZACIÓN E INSTALACIONES AGRARIAS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0008 MANTENIMIENTO, PREPARACIÓN Y MANEJO DE TRACTORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRACTOR Y EQUIPO DE TRACCIÓN.

1. Funciones.
2. Tipos.
3. Componentes y funcionamiento.
4. Prestaciones y aplicaciones.
5. Motor: sistema de distribución y admisión.
6. Sistema de engrase.
7. Sistema de refrigeración.
8. Sistema de alimentación.
9. Sistema hidráulico.
10. Sistema de transmisión.
11. Toma de fuerza.
12. Enganche de equipos y acondicionamiento.
13. Frenos.
14. Ruedas.
15. Sistema eléctrico.
16. Puesto de conducción y cabinas.
17. La potencia y su aprovechamiento en tractores y equipos de tracción: bases físicas de la potencia y

rendimientos.

18. Tipos de potencia en tractores.

19. Aprovechamiento de la potencia: potencia de tracción, a la toma de fuerza y al sistema hidráulico.

20. Importancia técnica de la mecanización y su relación con otros medios de producción.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN BÁSICA DE TRACTORES Y EQUIPOS DE TRACCIÓN UTILIZADOS EN LA EXPLOTACIÓN.

1. Mantenimiento de máquinas y herramientas utilizadas en la explotación.

2. Repercusiones técnico-económicas en el rendimiento de trabajo, averías, consumo de combustible, vida útil de las máquinas y sus componentes.

3. Programa de mantenimiento de primer nivel de tractores y equipos de tracción utilizados en la explotación.

4. El taller de la explotación agraria.

5. Operaciones de preparación y mantenimiento de los equipos de taller. Montaje y desmontaje de piezas y componentes.

6. Mecanizado básico y soldadura: soldadura eléctrica.

7. Materiales para el mantenimiento y reparación básica de máquinas y herramientas utilizadas en la explotación:

8. Lubricantes: Características. Clasificación y aplicaciones.

9. Combustibles: Características. Tipos. Almacenaje. Gasoil. Otros combustibles.

10. Otros materiales de reparación y mantenimiento: metales férricos y no férricos, caucho, plásticos, cerámica y otros.

11. Nivelación del terreno empleando la maquinaria adecuada así como los materiales.

12. Colocación de cubiertas de sistemas de protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN MAQUINARIA AGRÍCOLA.

1. Reconocimiento de los riesgos y peligros más comunes en maquinaria agraria.

2. Tractores: Protecciones de vuelco del tractor.

3. Precauciones en el uso del tractor para evitar vuelcos.

4. Enganches.

5. Normas de seguridad en el manejo y conducción del tractor.

6. Normativa y señalización.

7. Medidas de protección personal.

8. Preservación del medio ambiente en el uso de tractores y equipos de tracción.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0009 INSTALACIONES AGRARIAS, SU ACONDICIONAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES AGRARIAS.

1. Invernaderos, túneles y acolchados: Función.

2. Tipos.

3. Dimensiones.

4. Materiales empleados.

5. Temperatura.

6. Luz.

7. Instalación y montaje.

8. Dispositivos de control y automatización.

9. Componentes básicos en instalaciones de agua y de electricidad: riego.

10.Función.

11.Tipos.

12.Instalaciones de riego: bombas hidráulicas, tuberías, canales, acequias; piezas especiales, cabezal de riego; sistemas de fertirriego; aspersores; emisores de riego localizado; elementos de control, medida y protección del sistema de riego; automatismo.

13.Instalaciones eléctricas en la explotación agraria: líneas de baja y alta tensión; líneas de alumbrado y trifásica; elementos de protección y medida; sustitución de elementos sencillos.

14.Componentes y acondicionamiento en instalaciones agrarias: instalaciones de ventilación, climatización y acondicionamiento ambiental: calefactores e instalaciones de gas; humectadores y ventiladores; acondicionamiento forzado.

15.Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos, hortalizas y productos forestales: graneros, silos y almacenes polivalentes; cámaras frigoríficas y de prerrefrigeración.

16.Equipos para la limpieza y eliminación de residuos agrarios: Equipos y material de limpieza.

17.Componentes, regulación y mantenimiento.

18.Palas cargadoras.

19.Remolques.

20.Barredoras.

21.Equipos de lavado manuales y automáticos.

22.Equipos de limpieza a presión.

23.Pulverizadores.

24.Limpiadores.

25.Selección de herramientas y útiles para el mantenimiento a realizar en cada caso.

26.Ejecutar reparaciones con precisión.

27.Comprobación de correcto funcionamiento de la maquinaria después de las labores de mantenimiento.

28.Eliminación de residuos de productos y subproductos de las labores de mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES AGRARIAS.

1.Productos y equipos para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

2.Descripción de instalaciones eléctricas, suministro de aguas y sistemas de climatización.

3.Identificación de zonas y elementos que requieran un especial acondicionamiento e higiene.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INSTALACIONES AGRARIAS.

1.Reconocimiento de los riesgos y peligros más comunes en las instalaciones.

2.Mecanismos peligrosos de las instalaciones.

3.Taller: uso seguro de las herramientas y equipos.

4.Normativa y señalización.

5.Medidas de protección personal.

6.Elección de los equipos de protección personal: protección de las vías respiratorias.

7.Protección ocular.

8.Protección del cráneo.

9.Protección de los oídos.

10.Ropa de protección. Protección de las manos.

11.Protección de los pies.

12.Preservación del medio ambiente en el uso de instalaciones.

13.Manipulación y eliminación de residuos y materiales de desecho en el mantenimiento de equipos y de las

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

instalaciones. Normativa de riesgos laborales y medioambientales en las instalaciones.

14. Normativa sobre producción ecológica.

15. Primeros auxilios y citaciones de emergencia: principios básicos de los primeros auxilios.

16. Tipos de daños corporales y primeros auxilios.

17. Actuaciones en caso de incendios.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Curso, Certificación, Cualificación, Profesional, Certificado, Profesionalidad, Agraria, Agricultura, Fruticultura, AGAF0108, MF0528_2, Operaciones, Culturales, Recolección, Fruta, UF0011, Poda, Injerto, Frutales, UF0012, Manejo, Riego, Abonado, Suelo, UF0013, Transporte, Almacenamiento, Acondicionamiento, MF0527_2, Terreno, Plantación, UF0001, Cultivo, UF0010, Instalación, MF0525_2, Control, Fitosanitario, UF0006, UF0007, UF0008, UF0009, MF0526_2, Mecanización, Agrarias, Limpieza, Desinfección, Tractores.

Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Fruticultura (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200