



## Operaciones culturales y recolección de frutas



**Área:** Fruticultura  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 90 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Realizar las operaciones de cultivo, recolección, transporte y primer acondicionamiento de la fruta.

### CONTENIDOS

PODA E INJERTO DE FRUTALES - 1 injerto - 1.1 formaciones vegetativas y fructíferas - 1.2 fisiología de los frutales - 1.3 prolongación de los frutales por injerto - 1.4 tipo de injerto - 1.5 épocas para injertar - 1.6 herramientas para injertar - 1.7 renovación y cambio de variedad por injerto - 1.8 normas medioambientales - 1.9 actividades: injerto - 2 poda - 2.1 principios generales de la poda - 2.2 finalidad de la poda - 2.3 equilibrio entre crecimiento - 2.4 principios generales de la poda - 2.5 técnicas de poda de formación - 2.6 técnicas de poda de formación - 2.7 técnicas de poda de fructificación - 2.8 poda de renovación - 2.9 herramientas y máquinas para la poda - 2.10 realización y protección - 2.11 manejo de restos vegetales - 2.12 normas medioambientales - 2.13 actividades: poda - 3 cuajado y aclareo de flores y frutos - 3.1 manejo del cuajado y aclareo de fruto - 3.2 favorecedores del cuajado - 3.3 aclareos manuales y químicos - 3.4 normas medioambientales - 3.5 actividades: cuajado y aclareo de flores y frutos - 3.6 cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1 - MANEJO, RIEGO Y ABONADO DEL SUELO - 1 manejo del suelo - 1.1 capacidad de absorción - 1.2 influencia de la topografía - 1.3 medidas de conservación - 1.4 erosión de los suelos - 1.5 características generales - 1.6 técnicas de conservación - 1.7 laboreo mecánico del suelo - 1.8 laboreo convencional - 1.9 labores básicas - 1.10 aperos para labrar - 1.11 inconvenientes del laboreo - 1.12 laboreo reducido - 1.13 cubiertas vegetales vivas - 1.14 cubiertas inertes - 1.15 control de las cubiertas vegetales - 1.16 siembra de cubiertas - 1.17 control mecánico - 1.18 manejo de cubiertas inertes - 1.19 manejo de restos vegetales - 1.20 normas medioambientales - 1.21 actividades: manejo del suelo - 2 el riego - 2.1 la calidad del agua de riego - 2.2 necesidades hídricas - 2.3 factores climáticos - 2.4 sistema de riego - 2.5 eficiencia del riego - 2.6 uniformidad del riego - 2.7 instalaciones de riego - 2.8 medida de la uniformidad del riego - 2.9 medida de la humedad del suelo - 2.10 normas medioambientales - 2.11 actividades: el riego - 3 abonado del suelo - 3.1 los elementos esenciales - 3.2 necesidades nutritivas de los frutales - 3.3 diagnóstico del estado nutritivo - 3.4 análisis foliar - 3.5 nivel de productividad - 3.6 estado sanitario del cultivo - 3.7 elaboración - 3.8 estado nutritivo - 3.9 características del suelo - 3.11 aplicación de los nutrientes - 3.12 aplicación al suelo - 3.13 aplicación por vía foliar - 3.14 aplicación mediante inyecciones - 3.15 selección de abonos - 3.16 identificación de la época - 3.17 preparación de soluciones nutritivas - 3.18 selección, manejo y mantenimiento - 3.19 normas medioambientales - 3.20 actividades: abonado del suelo - 3.21 cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2 - RECOLECCIÓN, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA - 1 recolección - 1.1 el proceso de maduración - 1.2 maduración fisiológica y comercial - 1.3 índices de maduración - 1.4 la recolección de la fruta - 1.5 recolección manual - 1.6 recolección mecánica - 1.7 normativa sobre recipientes - 1.8 actividades: recolección - 2 transporte - 2.1 introducción transporte - 2.2 contenedores - 2.3 remolques especiales - 2.4 cinta transportadora - 2.5 normas medioambientales - 2.6 actividades: transporte - 3 almacenamiento y acondicionamiento - 3.1 primeros tratamientos de la fruta - 3.2 equipos de limpieza - 3.3 secadoras - 3.4 instalación de clasificación - 3.5 almacenamiento de la fruta - 3.6 almacenamiento en frío - 3.7 almacenamiento en atmósfera - 3.8 elaboración de la información - 3.9 normas de calidad para productos frutales - 3.10 normas medioambientales - 3.11 actividades: almacenamiento y acondicionamiento - 3.12 cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 3 - 3.13 cuestionario: cuestionario módulo 2 -

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.