Poda e injerto de frutales

Área: AGRARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0011

CONTENIDOS

1. Injerto

####

1.1 Formaciones vegetativas y fructíferas en los frutales.

####

1.1.1 Tipos de yemas: de madera, de flor (normales, latentes, adventicias) y compuestas.

####

1.1.2 Ramos o formaciones vegetativas: ramo normal o de madera, chupón, brindilla y dardo.

####

1.1.3 Ramos o formaciones fructíferas: ramo mixto, brindilla coronada, ramo de mayo, dardo coronado, lamburda y chifona.

####

1.2 Fisiología de los frutales: Desarrollo vegetativo, floración y fructificación.

####

1.3 Propagación de los frutales por injerto.

####

1.4 Tipo de injerto.

####

1.5 Épocas de injertar.

####

1.6 Herramientas para injertar.

####

1.7 Renovación y cambio de variedad por injerto: elección del injerto adecuado, elección de materiales y herramientas.

####

1.8 Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.

####

2. Poda

####

2.1 Principios generales de la poda.

####

2.2 Finalidad de la poda.

####

2.3 Equilibrio entre crecimiento vegetativo y productivo.

####

2.4 Principios generales de la poda.

####

2.4.1 Estructura y morfología del árbol frutal.

####

2.4.2 Crecimiento de la parte aérea.

####

2.4.3 Periodos anuales de vegetación. Ciclo vegetativo.

####

2.4.4 Fases de la vida del árbol frutal.

####

2.4.5 Finalidad de la poda. Equilibrio fisiológico.

####

2.4.6 Tipos y sistemas de poda.

####

2.4.7 Normas básicas de la poda para conseguir equilibrio entre vegetación y producción.

####

2.4.8 Equipos manuales y mecánicos de poda.

####

2.4.9 Equipos de recolección de brotes y ramas.

####

2.4.10 Desinfección de herramientas.

####

2.4.11 Evolución de las ramas en los frutales.

####

2.4.12 Estado fenológico de diversas especies.

####

2.5 Técnicas de poda de formación en formaciones libres de frutales: vaso, pirámide y uso.

####

2.6 Técnicas de poda de formación en formaciones apoyadas de frutales: palmeta.

####

2.7 Técnicas de poda de fructificación y renovación en frutales: de pepita, de hueso, agrios, frutos secos, subtropicales y frutales.

####

2.8 Estímulo de la formación de brotes fructíferos.

####

2.9 Poda de renovación y rejuvenecimiento en frutales.

####

2.10 Herramientas y máquinas para la poda.

####

2.11 Realización y protección de los cortes de poda.

####

2.12 Manejo de restos vegetales.

####

2.13 Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.

####

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 y de prevención de riesgos laborales.

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.

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.