

## Siembra y trasplante de cultivos hortícolas y flor cortada



**Área:** AGRARIA  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 70 h  
**Precio:** 35.00€

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

### CONTENIDOS

####

#### 1. Preparación del terreno para la plantación de cultivos hortícolas y de flor cortada

####

1.1. Limpieza y nivelación.

####

1.2. Labores profundas de preparación de suelos.

####

1.2.1. Exigencias de los cultivos en la preparación profunda de suelos.

####

1.2.2. Tipos y regulaciones de subsoladores, arados y gradas.

####

1.2.3. Funciones, misión y labores específicas de subsoladores, arados y gradas.

####

1.2.4. Subsolado.

####

1.2.5. Arado con vertedera.

####

1.2.6. Gradeo pesado

####

1.3. Labores superficiales de preparación de suelos.

####

1.3.1. Exigencias de los cultivos en la preparación superficial de suelos.

####

1.3.2. Tipos y regulaciones de gradas, cultivadores y aperos similares.

####

1.3.3. Funciones, misión y labores específicas de gradas, cultivadores y aperos similares.

####

1.3.4. Gradeo.

####

1.3.5. Pases de cultivador.

####

1.3.6. Pases con vibrocultor y rotocultor.

####

1.4. Labores de desfonde, subsolado, preparación pro fajas, surcos y hoyos.

####

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

####

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

####

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

####

1.8. Materiales filtrantes: naturales y prefabricados.

####

1.9. Cortavientos: naturales y artificiales.

####

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

####

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

####

1.12. Instalaciones eléctricas-: puntos de luz.

####

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

####

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

####

1.15. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.

####

## **2. Desinfección de suelos**

####

2.1. Agentes patógenos del suelo. Sintomatología e identificación.

####

2.2. Finalidad y métodos para la desinfección del suelo.

####

2.3. Preparación del suelo para su desinfección.

####

2.4. Desinfección de suelos mediante métodos físicos.

####

2.4.1. Métodos físicos de desinfección. Características.

####

2.4.2. Desinfección mediante vapor de agua. Equipo y manejo.

####

2.4.3. La solarización. Equipo y manejo.

####

2.4.4. Acción biocida sobre nemátodos, insectos, hongos, bacterias, virus y malas hierbas de los diferentes sistemas.

####

2.5. Desinfección de suelos con productos químicos.

####

2.5.1. Métodos químicos de desinfección. Características.

####

2.5.2. Desinfección mediante la aplicación de gas. Productos. Equipo y manejo.

####

2.5.3. Desinfección mediante la aplicación de productos líquidos. Productos. Equipo y manejo.

####

2.5.4. Desinfección mediante la aplicación de granulados. Productos. Equipo y manejo.

####

2.5.5. Acción biocida sobre nemátodos, insectos, hongos, bacterias, virus y malas hierbas según el producto utilizado.

####

2.5.6. Aplicación al aire libre o en espacios cerrados.

####

2.5.7. Aireación y lavado del suelo.

####

2.5.8. Señalización de la zona desinfectada.

####

2.6. Normas de seguridad e higiene.

####

2.6.1. Normativa que afecta al uso de pesticidas y abonos.

####

2.6.2. Efectos de los diferentes desinfectantes sobre el organismo humano.

####

2.6.3. Síntomas de las intoxicaciones y quemaduras.

####

2.6.4. Primeros auxilios.

####

2.6.5. Precauciones en el transporte, carga, descarga, almacenaje y manipulación.

####

2.6.6. Métodos y equipos de protección.

####

2.6.7. Higiene del aplicador y ayudantes.

####

### **3. Plantación**

####

3.1. Especies y variedades de cultivos hortícolas y flor cortada.

####

3.1.1. Descripción botánica, características agronómicas y comerciales de las principales especies y variedades de cultivos hortícolas y flor cortada.

####

3.2. Marcos de plantación. Factores que influyen sobre el lugar de plantación.

####

3.2.1. Factores socio-económicos.

####

3.2.2. Factores geográficos.

####

3.2.3. Factores climáticos.

####

3.2.4. Factores edafológicos.

####

3.3. Marqueo.

####

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

####

3.5. Cálculo de la materia vegetal para la siembra o trasplantación.

####

3.6. Determinación de marcos de plantación y/o dosis de siembra.

####

3.7. Comprobación de estado sanitario de la materia vegetal.

####

3.8. Determinación de la necesidad de implantación de un cultivo en un espacio protegido.

####

3.9. Realización del proceso de siembra manejando la maquinaria

####

#### **4. Normativa básica relacionada con la preparación del terreno y la plantación de Frutales**

####

4.1. Normativa de prevención de riesgos laborales.

####

4.2. Normativa medioambiental.

## **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.