

## MF0528\_2 OPERACIONES CULTURALES Y RECOLECCIÓN DE LA FRUTA (ONLINE)



**350,00 € - 425,00 €**

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0528\_2 Operaciones culturales y recolección de la fruta, regulado en el Real Decreto 1375/2008, de 18 de Noviembre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar las operaciones de cultivo, recolección, transporte y primer acondicionamiento de la fruta.

**Categorías:** [Agraria](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	200 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN

**Formación acreditada**

CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

**Precio**

Particular, Empresa

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **MÓDULO 1. OPERACIONES CULTURALES Y RECOLECCIÓN DE LA FRUTA**

#### **UNIDAD FORMATIVA 1. 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. 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.

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. 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.