

Objetivos

Que los/as alumnos/as alcancen una capacitación básica técnico-práctica en las áreas de las técnicas de cultivo y utilización del material vegetal en fruticultura-viticultura, para su futura incorporación a la empresa agraria.

Normativa

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

Acción formativa subvencionada a través de la medida 1 del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de Murcia.

Acción Formativa. Gratuita

IV01

INCORPORACIÓN FRUTICULTURA VITICULTURA. MATERIAL VEGETAL Y TÉCNICAS DE CULTIVO

Duración: 55 horas

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las especiales características y necesidades profesionales de la población, tanto en activo como desempleados.

INFORMACIÓN



Acción formativa homologada por:

Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica

www.sftt.es



Región de Murcia
Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería, Pesca y Medio Ambiente



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Código acción formativa: IV01

1. Destinatarios

Agricultores y personal técnico del sector agrario, alimentario y forestal afín a la especialidad de la acción formativa.

1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Resto: 0 puntos.

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

PROGRAMACIÓN

Teoría.

Módulo 1. Clima, suelo y agua; influencia en el cultivo,

- **Tema 1.** Clima; influencia en las plantas y cultivos, parámetros más importantes; horas frío, heladas (daños, etc), Evapotranspiración, Precipitación efectiva, etc. (2 horas)

- **Tema 2.** Suelo; influencia en las plantas, tipos de suelos, parámetros más importantes; materia orgánica, caliza activa, sales, interpretación de análisis de suelo, el bulbo húmedo del suelo, etc. (2 horas)

- **Tema 3.** Agua; influencia en las plantas y cultivos; calidad del agua de riego, parámetros más importantes (pH, C.E. etc), interpretación análisis de agua, salinización y contaminación de suelos por agua de riego etc. (2 horas)

Módulo 2. Fertirrigación en fruticultura y viticultura;

- **Tema 4.** Abonados; elementos nutritivos más importantes para las plantas, tipos de abonos, dosis de abonado, contaminación por nitratos y otros, abonos y enmiendas orgánicas, tipos de estiércol, ejemplo de dosis de abonado en cultivo, compatibilidad de abonos, análisis foliar, etc. (3 horas)

- **Tema 5.** Riego; Dosis de riego, efecto del agua de riego, aspectos básicos del riego por goteo, correcta gestión del riego (ahorro de agua, evitar percolación, lixiviación), técnicas básicas de fertirrigación, ejemplo de cálculo de riego, nuevas técnicas de uso eficiente y sostenible en riego, contaminación de acuíferos, etc. (3 horas)

- **Tema 6.** Conceptos básico de mantenimiento instalaciones de riego, novedades. (3 horas)

Módulo 3. Material vegetal y Multiplicación en Frutales y viticultura.

- **Tema 7.** Normativa básica en material vegetal (pasaporte fitosanitario, planta certificada, registro de obtentores, etc. (3 horas)

- **Tema 8.** Patrones en fruticultura y viticultura; exigencias, limitaciones, aspectos para su elección, etc. (3horas)

- **Tema 9.** Variedades en fruticultura y viticultura;

parámetros deseables, limitaciones, aspectos para su elección etc. Variedades tradicionales, nuevas variedades. (3 horas)

- **Tema 10.** Injerto, tipos de injerto, técnicas y época. Planta injertada ventajas/inconvenientes. Reconversión varietal. (2 horas)

Módulo 4. Plantación y gestión de la explotación

- **Tema 11.** Plantación; preparaciones de los suelos, abonado de fondo, estructuras y cubiertas, marcos de plantación, plantación, mecanización. (3 horas)

- **Tema 12.** Mantenimiento y conservaciones del suelo; laboreo ventajas e inconvenientes, tipos de labores y época, erosión por laboreo, nuevas técnicas de laboreo (mínimo laboreo, sin laboreo, cubiertas vegetales), herbicidas ventajas e inconvenientes. (2 horas)

- **Tema 13.** Maquinaria, mantenimiento, nuevas técnicas de gestión de la explotación, usos de red SIAM y similares. (3 horas)

- **Tema 14.** Plagas y enfermedades más representativas; técnicas de seguimiento, umbrales de tratamiento, etc. (3 horas)

Módulo 5. Poda en frutales y viticultura.

- **Tema 15.** Fisiología básica de la planta y normas básicas en poda. (2 horas)

- **Tema 16.** Poda de formación; tipos de poda (ventajas e inconveniente, etc), época. (2 horas)

- **Tema 17.** Poda de producción y rejuvenecimiento. (2 horas)

- **Tema 18.** Gestión de restos de poda, maquinaria, etc. (2 horas)

Práctica

La práctica de este módulo consistirá en las siguientes (una o varias a elección de los responsables de la acción formativa):

- Visitas guiadas por expertos colaboradores a diferentes explotaciones frutícolas y vitivinícolas de la comarca, visita a bodega con explotación propia (opcional).

- Visita guiada por expertos colaboradores a centro de investigación, empresas, viveros líderes del sector para mostrar nuevas técnicas.