

## Objetivos

Ofrecer al alumno una actualización sobre la situación actual en la gestión integrada de plagas en frutales, reforzar y ampliar los conocimientos. Concienciar al alumno sobre la importancia del uso de las mejores técnicas disponibles de su sector.

## 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

GP02

# GESTIÓN INTEGRADA DE PLAGAS EN FRUTALES

Duración: 15 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](http://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: GP02

# PROGRAMACIÓN

## Teoría

**Tema 1.** Principios básicos de la gestión integrada de plagas. (2 horas)

- Normativa.
- Aspectos generales de la gestión integrada de plagas, enfermedades y malas hierbas.
- Medidas específicas para zonas de protección.
- Ventajas e inconvenientes

**Tema 2.** Métodos de manejo de plagas. (4 horas)

- Principales plagas, enfermedades y malas hierbas de los frutales de hueso y pepita.
- Métodos de seguimientos y estimación del riesgo.
- Umbral de tratamiento, tratamientos químicos, métodos alternativos (lucha biológica, técnicas culturales y similares)

**Tema 3.** Productos fitosanitarios, generalidades, legislación. (2 horas)

**Tema 4.** Residuos, buen uso, resistencias a fitosanitarios. (1 hora)

- Residuos de plaguicidas, depósito, curva de disipación, persistencia, técnicas de disminuir residuos, límite máximo de residuos.
- Concepto de resistencia, factores que favorecen, plagas y materias activas con resistencia.

**Tema 5.** Aplicación y maquinaria, aditivos, caldos. (1 hora)

**Tema 6.** Fauna auxiliar. (1 hora).

## Práctica

Visita a explotación agraria que sirva de ejemplo para mostrar todos los contenidos teóricos del programa, dicha visita podrá ir acompañada de expertos colaboradores o visita a centro de investigación o empresas líderes del sector (fitosanitarios, entomología, etc) para mostrar nuevas técnicas, avances, etc.

## 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.