

Código: 55620
Curso: Citricultura
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

La citricultura contempla un conjunto de técnicas agrónomas orientadas a la producción de frutos que contienen ácido cítrico. Entre ellos destacan el limón, la piña, la naranja, la mandarina y la toronja. Sin embargo, la citricultura engloba otras especies de menor interés como el naranjo enano y el naranjo espinoso, ente otras. Este curso en citricultura le acerca a este mundo para que pueda dedicarse profesionalmente al sector.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LA CITRICULTURA. VARIEDADES DE CÍTRICOS
La citricultura
- Citricultura ecológica
Frutas características generales
- Partes de la fruta
- Componentes de la fruta
Clasificación de la fruta
Cítricos
- Naranjas
- Mandarina
- Pomelos
- Limones
UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANTACIÓN Y CONTROL DE MALAS HIERBAS
Características generales sobre las malas hierbas
Concepto de malas hierbas
Clasificación e identificación de malas hierbas
Malas hierbas más frecuentes según tipo de cultivo y periodo estacional
Métodos de control de malas hierbas
UNIDAD DIDÁCTICA 3. FERTILIZACIÓN DE CÍTRICOS
La fertilidad del suelo
- Factores que definen la fertilidad del suelo
La fertilización en cultivos de citricultura
Comportamiento de los fertilizantes en el suelo
Absorción de los elementos nutritivos por las plantas
Tipos de abonos y características
- Aplicación de los nutrientes necesarios
- Aplicación al suelo
- Aplicación por vía foliar
Necesidades nutritivas de los cultivos
- Los elementos esenciales
- Diagnóstico del estado nutritivo
- Nivel de productividad
- Producción en años anteriores
Elaboración de recomendaciones de fertilización
- Programación
- Control y momento de aplicación
UNIDAD DIDÁCTICA 4. RIEGO EN CÍTRICOS
La calidad del agua de riego. Variables que definen la calidad del agua de riego
Necesidades hídricas y programación de riego
- Métodos para la determinación de las necesidades de agua de los cultivos
- Evapotranspiración. Concepto y métodos de medida
- Necesidades de agua de los cultivos

- Dotación de riego
- Frecuencia de riego y calendario de riego
Factores climáticos que influyen en el balance hídrico y los sistemas de riego
- Sistemas de riego
Riego de pie o de superficie
- Surco
- Melga
- Platabandas
Riego por aspersión
Riego localizado en superficie y enterrado
Eficiencia y uniformidad de riego
Instalaciones de riego
Estación de bombeo y filtrado
Sistemas de inyección de soluciones nutritivas y sanitarias
Sistema de distribución del agua
Emisores de agua
- Microaspersión
- Gotero
- Tuberías emisoras
Manejo y primer mantenimiento de la instalación de riego
- Consideraciones del manejo de la instalación de riego
- Regulación y comprobación de caudal y presión
- Limpieza de sistema
Medida de la uniformidad del riego
Medida de la humedad del suelo
UNIDAD DIDÁCTICA 5. PODA DE LOS CÍTRICOS
Principios generales de la poda
Finalidad de la poda
Aspectos a tener en cuenta en la poda
- Estructura y morfología del árbol frutal
- Crecimiento de la parte aérea
- Periodos anuales de vegetación. Ciclo vegetativo
- Fases de la vida del árbol frutal
- Finalidad de la poda. Equilibrio fisiológico
- Tipos y sistemas de poda
- Normas básicas de la poda para conseguir equilibrio entre vegetación y producción
- Equipos de recolección de brotes y ramas
- Evolución de las ramas en los frutales
- Estado fenológico de diversas especies
Técnicas de poda de formación en formaciones libres de frutales: vaso, pirámide y uso
- Poda en vaso
- Poda en pirámide regular
- Poda en pirámide irregular
Técnicas de poda de formación en formaciones apoyadas de frutales: palmeta
- Palmeta regular
- Palmeta irregular
- Palmeta marchand
- Palmeta ferraguti

Técnicas de poda de fructificación y renovación en frutales: de pepita, de hueso, agrios, frutos secos, subtropicales y frutales
Estímulo de la formación de brotes fructíferos
- Principios de fertilización
Poda de renovación y rejuvenecimiento en frutales
Herramientas y máquinas para la poda
Realización y protección de los cortes de poda
UNIDAD DIDÁCTICA 6. RECOLECCIÓN DE CÍTRICOS
El proceso de maduración
- Maduración fisiológica y comercial
Índices de maduración
- Índices de maduración de los cítricos
Métodos para la determinación del estado de madurez de los cítricos y otros productos hortofrutícolas
Calendario de recolección de cítricos
- Calendario de recolección de híbridos
- Calendario de recolección de limones
- Calendario de recolección de naranjas
- Calendario de recolección de mandarinas
La recolección mecánica y manual
- Recolección manual
- Recolección mecánica
Contenedores para la recepción y el transporte
UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONTROL FITOSANITARIO EN CITRICULTURA
Plagas, enfermedades y fisiopatías más comunes
- La clorosis o amarillez de las plantas verdes
- Los virus
- Enfermedades criptogámicas
- Parásitos
- Otros aspectos a tener en cuneta
Métodos de control fitosanitario
- La araña roja
- Las cochinillas
- La mosca blanca
- Los trips
- Nematodos
Productos Fitosanitarios
- Clasificación
- Función de los fitosanitarios
- Interpretación de Etiquetas
- Riesgos derivados de su utilización
- Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud
Medidas preventivas y de protección
Aplicación de Productos Fitosanitarios
- Principios de fertilización
- Tipos de fertilizantes
- Principales métodos de aplicación de plaguicidas
- Preparación de caldos fitosanitarios

- Aplicación
Equipos de aplicación
- Principales máquinas y equipos
UNIDAD DIDÁCTICA 8. COMERCIALIZACIÓN DE CÍTRICOS
Comercialización de cítricos
Normas de comercialización
- Norma general de comercialización
Normas de comercialización específicas para los cítricos