



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

AGAF0108 Fruticultura (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

AGAF0108 Fruticultura (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
600 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad AGAF0108 Fruticultura, regulada en el Real Decreto 1375/2008, de 1 de Agosto, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional AGA166_2 Fruticultura (Real Decreto 1228/2006, de 27 de Octubre y modificación en BOE nº 141 de 13 de Junio de 2007). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica

ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
IQNET LTD

Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (2010) (Plan: Resolución 1045)

Descripción

En el ámbito del mundo agrario es necesario conocer los diferentes campos en la fruticultura, dentro del área profesional agricultura. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la preparación del terreno y plantación de frutales, las operaciones culturales y recolección de la fruta, el control fitosanitario y la mecanización e instalaciones agrarias.

Objetivos

- Realizar las labores de preparación del terreno y de plantación de frutales.
- Realizar las operaciones de cultivo, recolección, transporte y primer acondicionamiento de la fruta.
- Controlar las plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías.
- Manejar tractores y montar instalaciones agrarias, realizando su mantenimiento.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo agrario, concretamente en fruticultura, dentro del área profesional agricultura, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la preparación del terreno y plantación de frutales, las operaciones culturales y recolección de la fruta, el control fitosanitario y la mecanización e instalaciones agrarias.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad AGAF0108 Fruticultura certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en el área de producción en grandes, medianas y pequeñas empresas, tanto públicas, en el ámbito de la administración local, autonómica o estatal, como privadas, dedicadas al cultivo agrícola. Así mismo, está capacitado para realizar tratamientos plaguicidas a nivel básico, según la actividad regulada por la normativa correspondiente.

TEMARIO

MÓDULO 1. MF0527_2 PREPARACIÓN DEL TERRENO Y PLANTACIÓN DE FRUTALES

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0001 EL SUELO DE CULTIVO Y LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUELOS.

1. El suelo.
2. Características físicas del suelo.
3. La materia orgánica en el suelo: efectos sobre las propiedades físicas, químicas y biológicas.
4. Propiedades físico-químicas del suelo: capacidad de intercambio catiónico (CIC), suelos ácidos, suelos básicos, corrección de los mismos.
5. Salinidad de suelos: corrección de la salinidad.
6. Contaminación y erosión del suelo.
7. Tipos, técnicas de conservación.
8. Sistemas de mantenimiento de suelos. Enarenados. Acolchados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FERTILIZACIÓN Y ABONOS.

1. Análisis del suelo. Interpretación, corrección y consecuencias prácticas.
2. Análisis y tomas de muestras.
3. Abonado de fondo, tipos, cálculo de necesidades, épocas de aplicación, dosis y productos.
4. Incidencia medioambiental de enmiendas y fertilización.
5. La fertilidad del suelo.
6. Variables que definen la fertilidad del suelo.
7. Tipos de abonos y características.
8. Técnicas de aplicación de abonado.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIEMPO Y CLIMA.

1. Tiempo y clima.
2. Meteoros: vientos, nubes, precipitaciones atmosféricas, heladas.
3. Fenología y agroclimatología.
4. Predicción del tiempo.
5. Conocimientos básicos sobre los agentes climáticos más importantes y su influencia en el desarrollo de los árboles frutales.
6. Métodos de protección de los árboles frutales contra bajas y altas temperaturas.
7. Métodos de protección de cultivo contra granizo, exceso y falta de humedad.
8. Métodos de protección de cultivos contra el viento.
9. Manejo de aparatos, equipos, sistemas, mapas meteorológicos y otras fuentes de información climáticas.
10. Interpretación de mapas meteorológicos para prever el clima a corto plazo. Interpretación de previsiones meteorológicas.
11. Realización de recogida de datos meteorológicos con los aparatos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. AGUA PARA RIEGO.

1. Agua para riego: características a cumplir en grupos principales de cultivos.
2. Toma de muestras de agua para su análisis e interpretación de resultados.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0010 PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA INSTALACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS Y PLANTACIÓN DE FRUTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA LA PLANTACIÓN DE FRUTALES.

1. Limpieza y nivelación.
2. Labores profundas de preparación de suelos:
3. Labores superficiales de preparación de suelos:
4. Preparación, regulación y mantenimiento de la maquinaria y aperos empleados en las labores de adecuación del terreno.
5. Aplicación del abonado de fondo y enmiendas.
6. Tipos de redes de drenaje: trazados, conductos, adaptabilidad a las curvas de nivel del terreno.
7. Identificación y determinación de necesidades de redes de drenajes, materiales y maquinaria a emplear.
8. Materiales de drenaje: tuberías de PVC y PE.
9. Materiales filtrantes: naturales y prefabricados.
10. Cortavientos: naturales y artificiales.
11. Cierres de finca: cimentaciones, muros, cercas.
12. Caminos de servicio: macadam, pavimentos, hormigón, gravas, asfaltos.
13. Instalaciones eléctricas: puntos de luz.
14. Equipo de riego: Cabezal, tuberías de distribución y emisores.
15. Técnicas, materiales y equipos necesarios para la captación, traída y almacenamiento de aguas.
16. Comprobación de funcionamiento de instalaciones.
17. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANTACIÓN.

1. Especies y variedades de árboles frutales:
2. Marcos de plantación. Factores que influyen sobre el lugar de plantación:
3. Marqueo.
4. Replanteo en el terreno y apertura de hoyos manual y mecánico.
5. Sistemas de plantación y formación:
6. Plantación:
7. Realizar el proceso de plantación de los plantones.
8. Estructuras de apoyo.
9. Tutores.
10. Preparación, regulación y mantenimiento de maquinaria y aperos empleados en la plantación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PREPARACIÓN DEL TERRENO Y LA PLANTACIÓN DE FRUTALES.

1. Normativa de prevención de riesgos laborales.
2. Normativa medioambiental.

MÓDULO 2. MF0528_2 OPERACIONES CULTURALES Y RECOLECCIÓN DE LA FRUTA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0011 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. UF0012 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL RIEGO.

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. UF0013 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.

MÓDULO 3. MF0525_2 CONTROL FITOSANITARIO

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0006 DETERMINACIÓN DEL ESTADO SANITARIO DE LAS PLANTAS, SUELO E INSTALACIONES Y ELECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONTROL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ENEMIGOS DE LAS PLANTAS Y LOS DAÑOS QUE PRODUCEN.

1. Características generales sobre enfermedades:
2. Características generales sobre plagas:
3. Características generales sobre alteraciones fisiológicas:
4. Agentes bióticos.
5. Agentes abióticos. Clasificación: factores ambientales y climatológicos (acción de la luz, de las temperaturas, de la nieve y el granizo), derivados del suelo (acción del agua, estructura, abonos y pH).
6. Muestreos: croquis, unidades de muestreo, técnicas a emplear, tamaño de la muestra, localización de los puntos de conteo, materiales y equipos, fichas y gráficos.
7. Realización de conteos y tomas de muestras con técnicas y materiales adecuados.
8. Identificación de agentes parasitarios, fauna exterior, plagas, enfermedades, carencias nutricionales, malas hierbas y fisiopatías más frecuentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS.

1. Métodos físicos:
2. Prácticas culturales:
3. Lucha química:
4. Control integrado:
5. Lucha biológica:
6. Medidas legislativas:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS FITOSANITARIOS: SUSTANCIAS ACTIVAS Y PREPARADOS, INTERPRETACIÓN DEL ETIQUETADO Y DE LAS FICHAS DE DATOS DE SEGURIDAD.

1. Definición.
2. Ingredientes:
3. Presentación.
4. Interpretación de la etiqueta del producto fitosanitario:
5. Clasificación de los plaguicidas según:
6. Transporte y almacenamiento de productos fitosanitarios.
7. Preparación de productos fitosanitarios para su aplicación:

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0007 APLICACIÓN DE MÉTODOS DE CONTROL FITOSANITARIO EN PLANTAS, SUELO E INSTALACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA DE APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS: TIPOS, CONSERVACIÓN Y REGULACIÓN.

1. Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.
2. Desinsectación y desinfección y desratización de instalaciones.
3. Equipos de aplicación: funcionamiento de los diferentes tipos.
4. Principales máquinas y equipos.
5. Clasificación: espolvoreadores, pulverizadores, atomizadores, fumigadores, nebulizadores.
6. Preparación, mezcla y aplicación de productos fitosanitarios.
7. Procedimientos de operación.
8. Preparación, regulación y calibración de maquinaria y equipos de tratamientos. Puesta a punto.
9. Preparación de caldos o polvos. Aplicación de los mismos.
10. Recogida de productos o subproductos del proceso de aplicación.
11. Limpieza, mantenimiento y revisiones de los equipos.
12. Prácticas de aplicación.
13. Ejercicios de desarrollo de casos prácticos.
14. Eliminación de residuos.
15. Eliminación de envases vacíos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BUENAS PRÁCTICAS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS RELACIONADOS CON EL CONTROL FITOSANITARIO.

1. Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios para la salud:
2. Medidas preventivas y protección del aplicador.
3. Práctica de la protección fitosanitaria.
4. Primeros auxilios.
5. Riesgos derivados de la utilización de plaguicidas para el medio ambiente:
6. Principios de la trazabilidad.
7. Buenas prácticas ambientales en la práctica fitosanitaria (manejo de residuos, envases vacíos, etc.).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL CONTROL DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MALAS HIERBAS Y FISIOPATÍAS.

1. Relación trabajo-salud

MÓDULO 4. MF0526_2 MECANIZACIÓN E INSTALACIONES AGRARIAS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0008 MANTENIMIENTO, PREPARACIÓN Y MANEJO DE TRACTORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRACTOR Y EQUIPO DE TRACCIÓN.

1. Funciones.
2. Tipos.
3. Componentes y funcionamiento.
4. Prestaciones y aplicaciones.
5. Motor: sistema de distribución y admisión.

6. Sistema de engrase.
7. Sistema de refrigeración.
8. Sistema de alimentación.
9. Sistema hidráulico.
10. Sistema de transmisión.
11. Toma de fuerza.
12. Engancha de equipos y acondicionamiento.
13. Frenos.
14. Ruedas.
15. Sistema eléctrico.
16. Puesto de conducción y cabinas.
17. La potencia y su aprovechamiento en tractores y equipos de tracción: bases físicas de la potencia y rendimientos.
18. Tipos de potencia en tractores.
19. Aprovechamiento de la potencia: potencia de tracción, a la toma de fuerza y al sistema hidráulico.
20. Importancia técnica de la mecanización y su relación con otros medios de producción.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN BÁSICA DE TRACTORES Y EQUIPOS DE TRACCIÓN UTILIZADOS EN LA EXPLOTACIÓN.

1. Mantenimiento de máquinas y herramientas utilizadas en la explotación.
2. Repercusiones técnico-económicas en el rendimiento de trabajo, averías, consumo de combustible, vida útil de las máquinas y sus componentes.
3. Programa de mantenimiento de primer nivel de tractores y equipos de tracción utilizados en la explotación.
4. El taller de la explotación agraria.
5. Operaciones de preparación y mantenimiento de los equipos de taller. Montaje y desmontaje de piezas y componentes.
6. Mecanizado básico y soldadura: soldadura eléctrica.
7. Materiales para el mantenimiento y reparación básica de máquinas y herramientas utilizadas en la explotación:
8. Lubricantes: Características. Clasificación y aplicaciones.
9. Combustibles: Características. Tipos. Almacenaje. Gasoil. Otros combustibles.
10. Otros materiales de reparación y mantenimiento: metales férricos y no férricos, caucho, plásticos, cerámica y otros.
11. Nivelación del terreno empleando la maquinaria adecuada así como los materiales.
12. Colocación de cubiertas de sistemas de protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN MAQUINARIA AGRÍCOLA.

1. Reconocimiento de los riesgos y peligros más comunes en maquinaria agraria.
2. Tractores: Protecciones de vuelco del tractor.
3. Precauciones en el uso del tractor para evitar vuelcos.
4. Enganches.
5. Normas de seguridad en el manejo y conducción del tractor.
6. Normativa y señalización.
7. Medidas de protección personal.
8. Preservación del medio ambiente en el uso de tractores y equipos de tracción.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0009 INSTALACIONES AGRARIAS, SU ACONDICIONAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES AGRARIAS.

1. Invernaderos, túneles y acolchados: Función.
2. Tipos.
3. Dimensiones.
4. Materiales empleados.
5. Temperatura.
6. Luz.
7. Instalación y montaje.
8. Dispositivos de control y automatización.
9. Componentes básicos en instalaciones de agua y de electricidad: riego.
10. Función.
11. Tipos.
12. Instalaciones de riego: bombas hidráulicas, tuberías, canales, acequias; piezas especiales, cabezal de riego; sistemas de fertirriego; aspersores; emisores de riego localizado; elementos de control, medida y protección del sistema de riego; automatismo.
13. Instalaciones eléctricas en la explotación agraria: líneas de baja y alta tensión; líneas de alumbrado y trifásica; elementos de protección y medida; sustitución de elementos sencillos.
14. Componentes y acondicionamiento en instalaciones agrarias: instalaciones de ventilación, climatización y acondicionamiento ambiental: calefactores e instalaciones de gas; humectadores y ventiladores; acondicionamiento forzado.
15. Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos, hortalizas y productos forestales: graneros, silos y almacenes polivalentes; cámaras frigoríficas y de prerefrigeración.
16. Equipos para la limpieza y eliminación de residuos agrarios: Equipos y material de limpieza.
17. Componentes, regulación y mantenimiento.
18. Palas cargadoras.
19. Remolques.
20. Barredoras.
21. Equipos de lavado manuales y automáticos.
22. Equipos de limpieza a presión.
23. Pulverizadores.
24. Limpiadores.
25. Selección de herramientas y útiles para el mantenimiento a realizar en cada caso.
26. Ejecutar reparaciones con precisión.
27. Comprobación de correcto funcionamiento de la maquinaria después de las labores de mantenimiento.
28. Eliminación de residuos de productos y subproductos de las labores de mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DE INSTALACIONES AGRARIAS.

1. Productos y equipos para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
2. Descripción de instalaciones eléctricas, suministro de aguas y sistemas de climatización.
3. Identificación de zonas y elementos que requieran un especial acondicionamiento e higiene.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INSTALACIONES AGRARIAS.

1. Reconocimiento de los riesgos y peligros más comunes en las instalaciones.
2. Mecanismos peligrosos de las instalaciones.
3. Taller: uso seguro de las herramientas y equipos.
4. Normativa y señalización.
5. Medidas de protección personal.
6. Elección de los equipos de protección personal: protección de las vías respiratorias.
7. Protección ocular.
8. Protección del cráneo.
9. Protección de los oídos.
10. Ropa de protección. Protección de las manos.
11. Protección de los pies.
12. Preservación del medio ambiente en el uso de instalaciones.
13. Manipulación y eliminación de residuos y materiales de desecho en el mantenimiento de equipos y de las instalaciones. Normativa de riesgos laborales y medioambientales en las instalaciones.
14. Normativa sobre producción ecológica.
15. Primeros auxilios y citaciones de emergencia: principios básicos de los primeros auxilios.
16. Tipos de daños corporales y primeros auxilios.
17. Actuaciones en caso de incendios.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group