



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ESIBE

ESCUELA
IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

Maestría Internacional en Fruticultura





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **ESIBE**

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By **EDUCA**
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por las que elegir **ESIBE**

7 | Financiación y **Becas**

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS ESIBE

ESIBE es una **institución Iberoamericana de formación en línea** que tiene como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de Europa y América a través de masters profesionales, universitarios y titulaciones oficiales. La especialización que se alcanza con nuestra nueva **oferta formativa** se sustenta en una metodología en línea innovadora y unos contenidos de gran calidad.

Ofrecemos a nuestro alumnado una **formación de calidad sin barreras físicas**, flexible y adaptada a sus necesidades con el fin de garantizar su satisfacción y que logre sus metas de aprendizaje más ambiciosas. Nuestro modelo pedagógico se ha llevado a miles de alumnos en toda Europa, enriqueciendo este recorrido de la mano de **universidades de prestigio**, con quienes se han alcanzado alianzas.

Más de

18

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](#)



Conectamos continentes,
Impulsamos conocimiento



QS, sello de excelencia académica

ESIBE: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE ESIBE

ESIBE ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias a sus programas de Master profesionales y titulaciones oficiales.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean indicadores como la excelencia académica, la calidad de la institución, el perfil de los profesionales.



Ranking Educativo
Innovatec



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web

BY EDUCA EDTECH

ESIBE 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 ESIBE

1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador de **más de 20 años de experiencia educativa** con Calidad Europea.



2. Metodología de Educación Flexible



100% ONLINE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online**



PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendrán **acceso los 365 días del año** a la plataforma educativa.



3. Campus Virtual de Última Tecnología

Contamos con una plataforma avanzada con **material adaptado a la realidad empresarial**, que fomenta la participación, interacción y comunicación on alumnos de distintos países.

4. Docentes de Primer Nivel

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con amplia experiencia profesional.



Ver en la web



5. Tutoría Permanente

Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. Bolsa de Empleo y Prácticas

Nuestros alumnos tienen acceso a **ofertas de empleo y prácticas**, así como el **acompañamiento durante su proceso de incorporación al mercado laboral** en nuestro ámbito nacional.

7. Comunidad Alumni

Nuestros alumnos tienen acceso automático a servicios complementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cinco continentes**.



8. Programa de Orientación Laboral

Los alumnos cuentan con **asesoramiento personalizado** para mejorar sus skills y afrontar con excelencia sus procesos de selección y promoción profesional.



9. Becas y Financiación

Nuestra Escuela ofrece **Becas para profesionales latinoamericanos y financiación sin intereses y a la medida**, de modo que el factor económico no sea un impedimento para que los profesionales tengan acceso a una formación internacional de alto nivel.

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 intereses de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos más...



[Ver en la web](#)

Maestría Internacional en Fruticultura



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Fruticultura con 1500 horas expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO)



ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO
como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de la Escuela Iberoamericana de Postgrado.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

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



Con el aval del Consejo Superior del Colegio Económico y Social de la UNED (Colegio Económico y Social de la UNED)

Ver en la web

Descripción

En el ámbito del mundo agrario es necesario conocer los diferentes campos en la fruticultura, dentro del área profesional agricultura. Así, con La presente Maestría en Fruticultura se pretende aportar los conocimientos necesarios para la preparación del terreno para instalación de infraestructura y plantación de frutales.

Objetivos

- Especificar las labores necesarias para la ejecución de mejoras e instalación de infraestructuras sencillas en función de las condiciones del entorno de la plantación e identificar y realizar las mismas en un caso práctico, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. – Explicar las labores necesarias de preparación del terreno para proporcionar las condiciones óptimas de implantación del cultivo, realizando las mismas en un caso práctico teniendo en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.
- Describir los métodos de recolección y almacenamiento de la fruta realizando las operaciones necesarias en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, normativa medioambiental y seguridad alimentaria.
- Especificar los sistemas de transporte y acondicionamiento de la fruta recolectada, realizando los trabajos necesarios en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.
- Especificar las labores de mantenimiento del suelo apropiadas en cada plantación, en base a la topografía del terreno, las características edáficas y cubierta vegetal efectuando las mismas en un caso práctico teniendo en cuenta la normativa medioambiental y de prevención de riesgos laborales.
- Indicar los trabajos necesarios para el manejo de la cubierta vegetal, los residuos de cultivo y controlar la vegetación no deseada, realizando los mismos en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.
- Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de protección y forzado de cultivos, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales.
- Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de riegos, con las técnicas adecuadas y la destreza requerida, para asegurar un desarrollo óptimo de las plantas.
- Acondicionar los locales e instalaciones agrícolas para asegurar las correctas condiciones de uso de las mismas.

A quién va dirigido

Esta Maestría en Fruticultura está dirigida 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 para instalación de infraestructura

[Ver en la web](#)

y plantación de frutales.

Para qué te prepara

Esta Maestría en Fruticultura e prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en la Fruticultura.

Salidas laborales

Sector Agrario.

[Ver en la web](#)

TEMARIO

PARTE 1. 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.

PARTE 2. 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

PARTE 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.

PARTE 4. 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. Época de aplicación. Precauciones a tener en cuenta.
8. El laboreo mecánico del suelo. Objetivos del laboreo.
9. Laboreo convencional
10. Labores básicas.
11. Aperos para labrar.
12. Inconvenientes del laboreo.
13. Manejo del suelo alternativo al laboreo mecánico.
14. Laboreo reducido.
15. Cubiertas vegetales vivas.
16. Cubiertas inertes.
17. Control de las cubiertas vegetales.

18. Siembra de cubiertas.
19. Control mecánico y químico de cubiertas.
20. Manejo de cubiertas inertes.
21. Manejo de restos vegetales con equipos adecuados.
22. 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.

PARTE 5. INSTALACIONES, SU ACONDICIONAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES

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 prerrefrigeración.
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

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

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!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web

