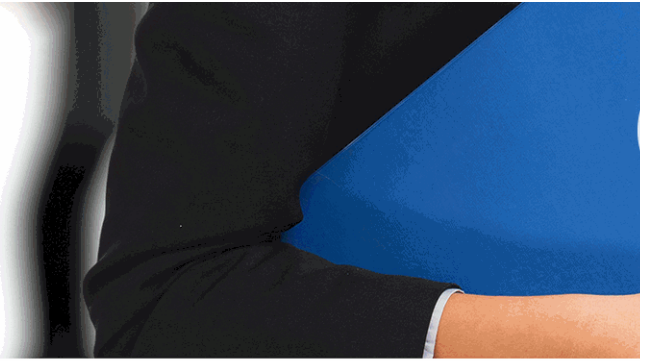


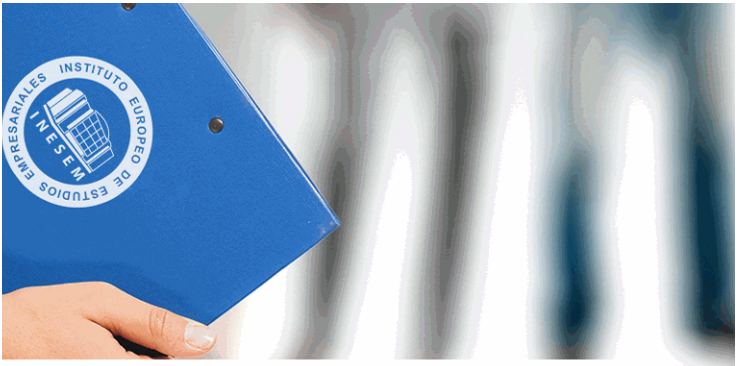
INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

INESEM

I N

BU

UF0935 V



NESEM

SINESS SCHOOL

Viticultura

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

UF0935

duración total: 80 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias, e
de la enotecnia, dentro del área profesional de las bebid
aportar los conocimientos necesarios sobre la viticultura

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Programar el establecimiento del viñedo y la plant
naturales y la variedades elegidas.
- Controlar el sistema de conducción y las operaciones d
equilibrado de la planta.
- Determinar el sistema de protección del cultivo ad
empleo de aquellos más respetuosos con el medio amb

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
certificando el haber superado las distintas Unidades de
la acreditación de las Competencias profesionales adqu
la formación no formal, vía por la que va a optar a la obt
Profesionalidad, a través de las respectivas convocatori
Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio
reconocimiento de las competencias profesionales adqu

salidas laborales

En general desarrolla su actividad profesional en grande
vitivinícolas, tanto por cuenta ajena como de forma autó
elaboración, crianza y envasado de vino.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

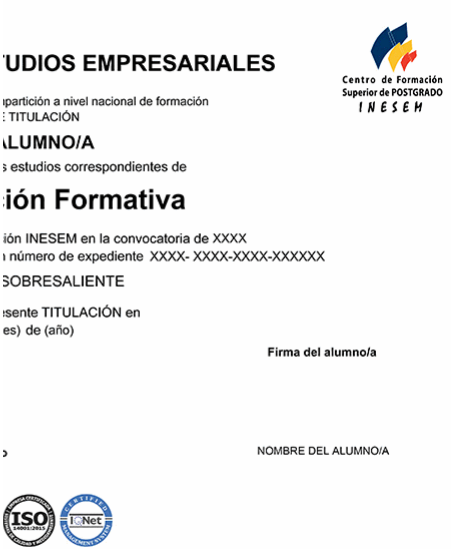
La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis



'UDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
n número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

nsente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0935 Viticultura'

+ Información Gratis

+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

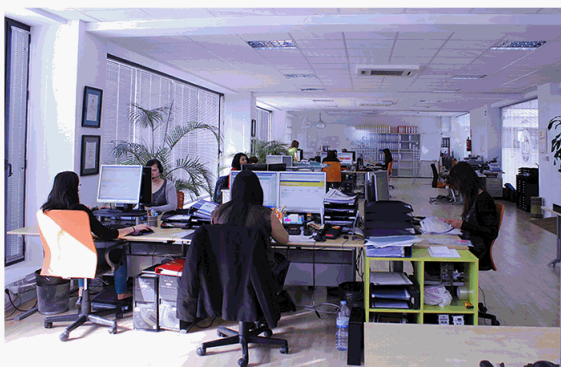
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la

o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual

y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. VITICULTURA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO DE LA VID Y

1. Historia de la vid e importancia económica.
2. Ampelografía y mejora vegetal.
3. Estudio de las principales variedades.

+ Información Gratis

4.Morfología, Anatomía y funciones de los órganos.
5.. De la raíz, la hoja y el tallo.
6.. De las yemas.
7.. De la inflorescencia y la flor.
8.. Del racimo y la baya.
9.Fisiología de la vid.
10.. Ciclo vegetativo.
11.. Ciclo reproductor.
12.Factores de la producción vitícola.
13.. El suelo.
14.. El clima.
15.. La variedad
16.Producción de plantas de vid.
17.. Estaquillado.
18.. Acodo.
19.. Injerto.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTABLECIMIENTO DEL VIÑE

1.Reglamentación de las plantaciones.
2.Preparación del suelo antes de la plantación.
3.Elección del patrón.

+ Información Gratis

4.Plantación.
5.. Trazado de la plantación.
6.. Época
7.. Preparación de las plantas.
8.. Formas de plantación.
9.. Cuidados posteriores a la plantación.
10.Instalación de soportes de la viña.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE CONDUCCIÓN Y

1.Parámetros de la implantación de las cepas.
2.. Densidad de plantación.
3.. Marco de plantación.
4.. Orientación de las filas.
5.Parámetros de la forma de las cepas.
6.. Altura del tronco.
7.. Sistemas de poda.
8.. Sistemas de empalizamiento.
9.Parámetros reguladores del equilibrio entre parte ve
10.Poda de la vid.
11.. Principio de la poda.
12.. Poda Guyot simple.

+ Información Gratis

13.. Poda Guyot doble.
14.. Cordones.
15.. Vaso.
16.. Época de poda.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANTENIMIENTO DEL SUELO

1.Constituyentes fundamentales del suelo.
2.Labores. Maquinaria utilizada.
3.Cubierta vegetal.
4.Desyerbado químico.
5.Nutrición mineral y fertilización.
6.. Nutrición mineral de la vid.
7.. Abonado de la vid.
8.. Riego.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTECCIÓN DEL VIÑEDO.

1.Accidentes y enfermedades no parasitarias.
2.. Heladas, Granizo y Viento.
3.. Clorosis.
4.. Desecación del raspón y otras.
5.Enfermedades producidas por virus.
6.. Aspecto de los órganos afectados y detección.

+ Información Gratis

7.. Transmisión de la virosis.
8.Enfermedades criptogámicas.
9.. Milidiu.
10.. Oidio.
11.. Back-rot.
12.. Podredumbre gris.
13.. Otras.
14.Enfermedades bacterianas.
15.Parásitos animales.
16.. Filoxera.
17.. Polillas del racimo.
18.. La piral.
19.. Aranas rojas y aranas amarillas.
20.Reconocimiento de plagas y enfermedades de la vi
21.Tratamientos de plagas y enfermedades.
22.. Determinación del método de lucha: química, inte
23.. Productos fitosanitarios. Manipulación. Riesgos pa
24.. Maquinaria de aplicación de fitosanitarios. Seguri
25.. La lucha integrada.
26.. La prevención y la lucha biológica.

+ Información Gratis

+ Información Gratis