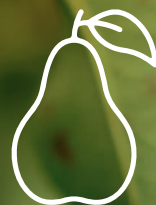


**INICIO**  
28 DE FEBREIRO DE 2023

**HORAS TOTAIS DO CURSO COMPLETO**  
120H

**PREZO CURSO COMPLETO**  
300€



**CURSO 2023**

# FROITEIRAS E TRANSFORMADOS

**MODALIDADE DE MATRÍCULA NO CURSO COMPLETO  
OU POR MÓDULOS**

**HORARIO NO CFEA DE GUÍSAMO**  
**16:30H A 20:30 H**

**HORARIO NA FUNDACIÓN JUANA DE VEGA**  
**16:00H A 20:00H**

**COORDINADOR TÉCNICO DO CURSO**  
**LUIS QUINTEIRO GONZÁLEZ**

**LUGAR**  
SESIÓNS PRÁCTICAS  
CFEA DE GUÍSAMO  
SESIÓNS TEÓRICAS E INAUGURACIÓN  
SEDE DA FUNDACIÓN JUANA DE VEGA

  
Fundación  
Juana de Vega

  
www.cfeguisamo.org



AXENCIA GALEGA  
DA CALIDADE  
ALIMENTARIA

**INSCRIPCIÓN E INFORMACIÓN**



[www.juanadevega.org](http://www.juanadevega.org)



[info@juanadevega.org](mailto:info@juanadevega.org)



981 65 46 37

## **MÓDULO I** (32 h - 100 €) *PODA DE FROITEIRAS*

### **INAUGURACIÓN E PRESENTACIÓN**

Martes, 28 de febreiro de 2023  
Fundación Juana de Vega

**Conferencia:** "Evolución das técnicas de poda nos cultivos frutícolas e o viñado" a cargo de Xosé Antonio Meixide Fernández (AGACAL).

Xoves, 2 de marzo  
CFEA de Guísamo  
**A poda. Conceptos xerais.**

Venres, 3 de marzo  
CFEA de Guísamo  
**A práctica da poda (I)**

Martes, 7 de marzo  
CFEA de Guísamo  
**A práctica da poda (II)**

Venres, 10 de marzo  
CFEA de Guísamo  
**Ferramentas e utensilios de poda. Afiado**

Martes, 14 de marzo  
CFEA de Guísamo  
**A práctica da poda (III)**

Martes, 18 de abril  
CFEA de Guísamo  
**Estados fenolóxicos. A poda en verde**

Martes, 13 de xuño  
CFEA de Guísamo  
**Práctica: A poda en verde, poda de plantas macho, rareo de froitos, etc**

## **MÓDULO II** (28 h - 80 €) *PROPAGACIÓN DE ESPECIES FROITEIRAS E TÉCNICAS DE CULTIVO*

Martes, 21 de marzo  
CFEA de Guísamo  
**Multiplificación. Esgallado / estacaxe, sementeira, porbaixa mediante corte e recalce**

Mércores, 22 de marzo  
Fundación Juana de Vega  
**Técnicas de cultivo en pequenos froitos**

Martes, 28 de marzo  
CFEA de Guísamo  
**A enxerta**

Martes, 11 de abril  
CFEA de Guísamo  
**Técnicas de cultivo en kiwi**

Martes, 25 de abril  
CFEA de Guísamo  
**Técnicas de cultivo en castiñeiro**

Mércores, 26 de abril  
Fundación Juana de Vega  
**Técnicas de cultivo en aguacate**

Martes, 2 de maio  
CFEA de Guísamo  
**Mantemento e prácticas culturais. Técnicas de cultivo en maceiras**

## **MÓDULO III** (24 h - 80 €) *PLANIFICACIÓN DA EXPLOTACIÓN, DEFENSA VEXETAL, TRABALLOS DE MANTEMENTO, MECANIZACIÓN E INSTALACIÓN FRUTÍCOLAS*

Martes, 9 de maio  
Fundación Juana de Vega  
**Enfermidades das froiteiras**

Martes, 16 de maio  
CFEA de Guísamo  
**Mecanización. Labores primarios e mantemento de solos**

Martes, 23 de maio  
CFEA de Guísamo  
**Pragas das froiteiras. Práctica de identificación en campo de pragas e enfermidades**

Martes, 30 de maio  
CFEA de Guísamo  
**Tratamentos fitosanitarios. Técnicas e pulverizadores. Producción ecolóxica e integrada**

Martes, 6 de xuño  
CFEA de Guísamo  
**Planificación e implantación dunha explotación frutícola**

Martes, 20 de xuño  
CFEA de Guísamo  
**Instalacións na explotación froiteira: rega, empalizada, emparrados, semiemparrados, peches, cortaventos, etc.**

## **MÓDULO IV** (28 h - 100 €) *APROVEITAMENTO E TRANSFORMACIÓN DE PRODUTOS FRUTÍCOLAS*

Martes, 5 de setembro  
Fundación Juana de Vega  
**Colleita. Loxística da recollida: palots, big-bags, caixas, sacos, etc. Comercialización e mercados.**

Martes, 12 de setembro  
CFEA de Guísamo  
**Instalacións de conservación. Prácticas de campo e laboratorio para o control da maduración de**

**froitas. Análise: dureza, materia seca e grao brix.**

Martes, 17 de outubro  
CFEA de Guísamo  
**Elaboración de mosto e sidra. Acondicionamento da adega.**

Martes, 24 de outubro  
CFEA de Guísamo  
**Práctica de elaboración de mosto e sidra: cortado, prensado, etc**

Mércores, 25 de outubro  
CFEA de Guísamo  
**Práctica de elaboración da sidra: desfangado, fermentación, etc.**

Martes, 14 de novembro  
CFEA de Guísamo  
**Práctica transformados e conservas derivadas da froita. Conservación.**

Data de decembro a concretar  
**Cata e degustación de froitos frescos e transformados**

## **VISITA DE CAMPO**

8 horas  
Obrigatoria para os matriculados no curso completo e optativa (segundo as prazas dispoñibles) para os matriculados en módulos independentes.  
*Data a concretar*

## **CLAUSURA DO CURSO, ENTREGA DE DIPLOMAS E CATA** (*Decembro 2023*)

4 horas  
*Data de decembro a concretar*  
(Obrigatoria para os alumnos matriculados no curso completo ou no módulo IV)