

INICIO

21 DE FEBREIRO DE 2022

HORAS TOTAIS

84H

MATRÍCULA

165€

LUGAR

SESIÓNS PRÁCTICAS

CFEA DE GUÍSAMO

SESIÓNS TEÓRICAS E INAUGURACIÓN

SEDE DA FUNDACIÓN JUANA DE VEGA

CURSO BÁSICO 2022
FROITEIRAS
DE PEBIDA:

MACEIRAS DE MESA, DE SIDRA E TRANSFORMADOS

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



**AXENCIA GALEGA
DA CALIDADE
ALIMENTARIA**

INSCRIPCIÓN E INFORMACIÓN

www.juanadevega.org



info@juanadevega.org



981 65 46 37

HORARIO

Clases en CFEA de Guísamo:
de 16:30 h a 20:30 h.
Clases na Fundación Juana
de Vega: de 16:00 h a 20:00 h.

INAUGURACIÓN E PRESENTACIÓN DO CURSO

Luns, 21 de febreiro
Fundación Juana de Vega
16:00H A 17:00H

17:00H a 20:00H

Conferencia: "Importancia da
fruticultura en Galicia;
alternativas de interese" a
cargo de Xosé Antonio Meixide
Fernández (AGACAL).

PRIMEIRA PARTE CULTIVO DAS MACEIRAS

Martes, 22 de febreiro
Fundación Juana de Vega.
A poda. Conceptos xerais.

Xoves, 24 de febreiro
CFEA de Guísamo
**A práctica da poda maceiras
de sidra.**

Xoves, 3 de marzo
CFEA de Guísamo
**A práctica da poda maceiras
de mesa.**

Martes, 8 de marzo
CFEA de Guísamo
**Ferramentas e utensilios de
poda. Afiado.**

Martes, 15 de marzo
CFEA de Guísamo
**Multiplicación. A enxerta,
esgallado/estaquillado,
sementeira, acodo mediante
corte e recalce.**

Martes, 29 de marzo
CFEA de Guísamo
**Práctica: a enxerta das
maceiras.**

Martes, 5 de abril
CFEA de Guísamo
**Estados fenolóxicos. A poda
en verde.**

Martes, 26 de abril
CFEA de Guísamo
**Pragas e enfermidades.
Producción ecolóxica e
integrada.**

Martes, 10 de maio
CFEA de Guísamo
**Mecanización. Labores
primarios e mantemento de
solos.**

Martes, 24 de maio
CFEA de Guísamo
**Tratamentos fitosanitarios.
Técnicas e pulverizadores.**

Martes, 7 de xuño
CFEA de Guísamo
**Planificación de explotación
frutícola. Instalacións.**

Martes, 21 de xuño
CFEA de Guísamo
**Mantemento e prácticas
culturais. Técnicas de cultivo.**

Martes, 6 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, 11 de outubro
Fundación Juana de Vega
Maduración e recolleita.

**Loxística da recollida: palots,
big-bags, caixas, sacos, etc.
Comercialización e
mercados.**

SEGUNDA PARTE ELABORACIÓN E TRANSFORMADOS

Martes, 18 de outubro
CFEA de Guísamo
**Elaboración de mosto e sidra.
Acondicionamento da adega.**

Martes, 25 de outubro
CFEA de Guísamo
**Práctica de elaboración de
mosto e sidra.**

Martes, 15 de novembro
CFEA de Guísamo
**Práctica transformados e
conservas derivadas da
froita. Conservación.**

TERCEIRA PARTE

Visita de campo. *Condicionada
pola situación covid.*

Cata e degustación de froitos
frescos e transformados.
Clausura do curso e entrega
de diplomas.

Datas a concretar