

CURSO **“MANEJO INTEGRADO Y RECONOCIMIENTO** **DE PLAGAS EN VIDES Y CAROZOS”**

Las plagas son originadas por el desarrollo de sistemas agrícolas que no toman en consideración los mínimos principios ecológicos, predisponiendo de esta manera el desarrollo de algunas especies que se transforman en plagas. El establecimiento de monocultivos, la inobservancia de una secuencia racional de hospederos, la ausencia de un período de reposo en las áreas de cultivo, la sustitución de métodos tradicionales de manejo por uso excesivo de insumos químicos, son algunos de los factores que han exacerbado la situación en las plagas de los cultivos, provocando que cada año sea más difícil de controlar por degradación de los ecosistemas naturales y el desarrollo de fenómenos como el de la resistencia a las plagas de los plaguicidas.

Objetivos del curso

Al término del curso los participantes:

1. Conocerán aspectos técnicos que ayudan al reconocimiento de Plagas en Vides y Carozos.
2. Serán capaces de identificar eficientemente las diferentes Plagas que afectan a las Vides y Carozos.
3. Adquirirán los conocimientos del comportamiento biológico, fenológico y hábitos de cada Plaga, necesarios para saber como y cuando controlarla.
4. Identificarán los conceptos de Manejo Integrado de Plagas, como estrategia de manejo de plagas basada en el conocimiento del ecosistema en que se encuentra el cultivo.
5. Estarán preparados para establecer pautas de muestreo (¿el como monitorear?) y para determinar, en que parte de la parra deben buscar las plagas (¿el donde monitorear?).
6. Serán capaces de mantener un sistema de información (Registros), para la toma de decisiones de tipo técnicas, económicas u otras

Duración del curso

16 horas cronológicas, distribuidas en 2 días de 8 horas.

Programa

Unidad 1

1. INTRODUCCION

- 1.1 Concepto de Manejo Integrado de Plagas y su Aplicación
 - 1.2 Definición de términos más usados
 - 1.3 Producción de Vides y Carozos en Chile
 - 1.4 Principales plagas y enfermedades agrícolas: aspectos básicos de taxonomía y nomenclatura técnica a utilizar; denominación de las plagas y enfermedades
 - 1.5 Umbrales y Niveles de daño económico
-

Unidad 2

2.- ORGANISMOS CAUSALES Y SU RELACION CON LAS PLANTAS EN LA NATURALEZA

- 2.1 Efectos Dañinos
 - 2.2 Efectos Benéficos
 - 2.3 Estados susceptibles de las plantas
-

Unidad 3

3.- MANIFESTACIONES DE LAS PLAGAS AGRICOLAS

- 3.1 Daños y síntomas provocados por las plagas y enfermedades en las plantas (hojas, frutos, raíces, tallos, etc), productos almacenados (semillas, granos, frutas, hortalizas, etc) y productos elaborados (harinas, fideos, etc)
 - 3.2 Efectos secundarios provocados por las plagas y enfermedades agrícolas (transmisión de otras enfermedades y/o de otras plagas)
-

Unidad 4

4.- PRINCIPALES ASPECTOS EN EL DESARROLLO DE UNA PLAGA Y ENFERMEDAD AGRICOLA

- 4.1 Tríada ecológica o relación ambiente-hospedero susceptible-organismo causal
 - 4.2 Factores predisponentes que desencadenan los problemas
 - 4.3 Ciclo biológico y su relación con el hospedero susceptible
 - 4.4 Identificación de los diferentes estados del ciclo biológico
-

Unidad 5

5.- MONITOREO DE PLAGAS

- 5.1 Estrategias de reconocimiento de las plagas agrícolas en carozos y uva de mesa
 - 5.2 Identificar las plagas y de acuerdo a la zona, determinar el ciclo biológico y los diferentes estados en relación al ambiente y desarrollo de los frutales
 - 5.3 Determinación de límite y umbral de daño económico
 - 5.4 Aplicar en terreno sistemas de monitoreo e identificación de plagas y enfermedades agrícolas
-

Unidad 6

6.- PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID:

6.1 Morfología, Biología, Fenología, Hábitos y Control de las siguientes plagas y enfermedades: Burritos, Thrips, Eulias, Chanchitos blancos, Falsa Arañita de la Vid, Conchuela Grande Café, Conchuela corni, Oidium Tuckeri, Botrytis Cinerea.

Unidad 7

7.- PLAGAS Y ENFERMEDADES EN CAROZOS:

7.1 Características Morfológicas, Biológicas, Fenología, Hábitos y Control de las siguientes plagas y enfermedades: Escama San José, Arañitas, Eulias, Escamas y/o Conchuelas, Thrips, Thrips de California, Burritos, Polilla Oriental, Agalla de la Corona, Plateado, Pudrición del Cuello.

Unidad 8

8.- Registros a utilizar en monitoreos de plagas y enfermedades:

- 8.1 Registros como sistema de información.
 - 8.2 Parámetros básicos a considerar.
 - 8.3 Componentes variables a considerar.
 - 8.4 Realidad del Predio.
-

ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

1. Los alumnos observan diversos ejemplares de insectos y ácaros, identificando las diversas estructuras que los conforman y los identifican
 2. Los asistentes observan fotografías de daños producidos en las plantas por distintas plagas agrícolas y discuten sobre alternativas de control.
 3. Jornada de campo: En visita efectuada a una plantación de vides y carozos, los alumnos realizan reconocimiento de plagas y ejecutan algunas técnicas de monitoreo y recuento.
-

Curso dirigido a

Nivel Encargados de Huerto, Supervisores y operarios agrícolas

Requisitos de ingreso

Ser mayor de 18 años; saber leer y escribir; dominar las cuatro operaciones básicas (+, -, /, x)

Metodología

A través de exposiciones teóricas del relator y actividades prácticas:

1. Se incorporan metodologías participativas de enseñanza basadas en la premisa de saber haciendo, incorporando experiencias con fundamentos teóricos, para finalizar en el haciendo, de forma práctica.
2. Se desarrollará en el trabajador un sentido de protagonismo dentro de la empresa, incentivándolo a reconocer sus particulares aportes al proceso productivo.

Sistema de evaluación y requisitos de aprobación

Una prueba escrita con un 60 % de exigencia y 80 % de asistencia a clases.

Relator

SR. CLAUDIO MOORE T.: Ingeniero Agrónomo, Encargado Regional del Programa de Protección Agrícola del Servicio Agrícola y Ganadero de la sexta Región. Durante tres años se desempeñó como entomólogo del programa USDA, por parte del SAG. Ha sido relator en diversos cursos de capacitación en temas relativos a detección, monitoreo y control de plagas y enfermedades en especies frutales.

Informaciones generales

Duración : 16 horas cronológicas
Horario : 09:00 a 13:00 y 14:30 a 18:30 horas
Valor : Según presupuesto

Informaciones e inscripciones

Fono consulta : 072-216857 / 9-8215048
Fax inscripción : 072-216857
E-mail : jpareja@procampo.cl
Organiza y realiza : Consultorías y Capacitación Procampo L.
Diploma : Procampo Ltda.

Política y procedimiento de retiro y devolución:

Anulación de inscripción antes de iniciado el curso: La anulación de una inscripción debe ser informada a Procampo Ltda., vía mail, hasta 2 días hábiles antes del inicio de la actividad de capacitación. De otro modo se entenderá que la o las personas asistirán normalmente, procediéndose a la facturación respectiva.

Si la anulación se realiza dentro de los plazos estipulados, y ya se encontraba cancelado el servicio, Procampo Ltda. tendrá un plazo máximo de 10 días hábiles para hacer devolución del monto cancelado.

Retiro de Personas ya iniciada la Actividad de Capacitación: Capacitación a empresas o personas particulares: se retira la persona, se solicita explicar los motivos del retiro vía mail, adjuntando documentos que evidencien el retiro, por ejemplo licencia médica en caso de enfermedad. El Otec factura de igual forma la actividad, siendo responsabilidad del cliente o del participante gestar la liquidación de la actividad ante Sence, para lo cuál deben presentar a dicho organismo, documentación que respalde el motivo justificado del retiro.

Aceptación de la propuesta

Si la propuesta es aceptada, se debe enviar mail con dicha aceptación y esto debe ser con una antelación de al menos 15 días de la fecha de ejecución del curso, en este mail debe indicar la cantidad de personas que desea ejecutar la actividad.

Al recepcionar el mail de aceptación, se le enviará una ficha de inscripción del curso, ficha que debe ser enviada vía mail al menos 3 días antes de la fecha de ejecución.

Nota

- Nuestra Otec se reserva el derecho de no dictar el curso si no se reúne el N° mínimo de participantes requerido.
- El Cliente será responsable de la Inscripción del Curso ante Sence.
- La OTEC no se hace responsable de la calidad de los almuerzos, cuando el cliente ha solicitado nuestra gestión con el proveedor.