

CURSO

“PODA EN UVA DE MESA”

La poda es una de las labores fundamentales sobre la productividad de los huertos frutales. Los podadores requieren desarrollar las competencias técnicas para realizar esta labor y comprender la importancia de realizar un buen trabajo.

Objetivos del curso

Al término del curso, los participantes:

1. Conocerán la importancia de la uva de mesa en Chile y el mundo; su clasificación taxonómica y descripción botánica (sistema radicular, tronco y sarmientos, yemas, hojas, zarcillos, flores y frutos); sus hábitos de crecimiento y de fructificación, las principales variedades cultivadas en Chile y los principales métodos de propagación (estacas, mugrones, injertos).
2. Conocerán aspectos técnicos del manejo de la uva de mesa y comprenderán los fundamentos de las principales labores.
3. Serán capaces de realizar y supervisar eficientemente la labor de Poda en un huerto de Uva de Mesa orientado al mercado de exportación.
4. Adquirirán una actitud positiva respecto de los objetivos empresariales relacionados con los resultados que se espera lograr en términos productivos y económicos.

Duración del curso

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

Programa

A. INTRODUCCION

1. La uva de mesa: Su importancia en Chile y el mundo; Clasificación taxonómica y descripción botánica (sistema radicular, tronco y sarmientos, yemas, hojas, zarcillos, flores y frutos); Hábitos de crecimiento y de fructificación; Principales variedades cultivadas en Chile
2. Fundamentos de la conducción de la vid: Definición y objetivos de la conducción; Principales sistemas de conducción usados en uva de mesa.

3. Fundamentos de la poda en vides de mesa: Definición de poda; Objetivos; Sistemas de poda; épocas de poda.
-

B. PRACTICA DE PODA EN VIDES DE MESA

1. Poda de formación: Primera poda de plantación; Formación de tronco y brazos; Eliminación de chupones; Limitación del desarrollo de los brazos de la cepa.
 2. Poda de producción: Poda de invierno (Longitud de poda; determinación de la carga, tipos de corte); Poda en verde (desyemado, despunte, deshoje, anillado; objetivos, operación y época de intervención); Implementos de poda; Consecuencias de una incorrecta labor de poda; Resultados de una poda adecuada.
 3. Funciones del supervisor: Dar instrucciones claras y precisas de la labor de poda sobre la base de objetivos técnicos pre - establecidos (Sistema de poda por variedad; N° de cargadores/pitones por brazo; largo de cargadores, corte de chupones, etc.); Control del estado de herramientas de poda; Control de la calidad del corte; Control del cumplimiento de instrucciones y del rendimiento de trabajo; Emisión de informes; Supervisión de la limpieza del huerto y de los implementos post – poda.
-

Curso dirigido a

Nivel Supervisores agrícolas y Operarios especializados de explotaciones de Uva de mesa de exportación.

Requisitos de ingreso

Saber leer y escribir y Conocimientos de las labores de producción de huertos de Uva de Mesa de Exportación.

Metodología

Clases teóricas y prácticas con apoyo de presentación en power point, trabajos grupales en sala de clases y salida a terreno.

Sistema de evaluación y requisitos de aprobación

100 % de asistencia al curso; evaluación escrita, al final del curso, con un 80 % de exigencia.

Relator

SR. JUAN EXPOSITO PERRY.: Ingeniero Agrónomo; Universidad Iberoamericana de Ciencias y Tecnología. Asesor técnico de huertos de Uva de Mesa de Exportación, Evaluador de Proyectos Agrícolas y Agroindustriales para el Banco Del Desarrollo, Amplio conocimiento de los procesos productivos en centrales frutícolas; Realiza Diplomado en Gestión de Calidad Agropecuaria en Universidad Iberoamericana. Relator de variados cursos de capacitación, entre los cuáles se encuentran: "Control de Calidad en Fruta Fresca de Exportación"; "Higiene y Manipulación de Alimentos"; "Técnicas de Packing"; "Poda e Injerto en Frutales"; "Buenas Prácticas de Higiene en el huerto".

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.
Certificado	: Procampo Ltda.
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.