

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0732

Nombre: Cuajado y aclareo de flores y frutos

Duración: 15 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Describir las técnicas de aclareo de flores y frutos.

Contenidos:

1. Manejo del cuajado y aclareo de fruto.
2. Favorecedores del cuajado.
3. Aclareos manuales y químicos.
4. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.