



# Curso de Especialización en Citricultura

2ª Edición | Abril a Septiembre de 2017

**80 horas (incluye visitas a campo)**  
**Universidad Politécnica de Valencia**

**Subvencionable 100%**  
a través de la Fundación Tripartita

**El mejor programa y plantel docente  
del ámbito citrícola español.**

**Inscripción:** [fpia@coial.org](mailto:fpia@coial.org)

Organiza:

**Fundación para la Promoción de la Ingeniería Agronómica**



96 389 02 16



617 54 45 76



[fpia@coial.org](mailto:fpia@coial.org)

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

## Introducción

El sector agrícola de la Comunidad Valenciana representa en torno al 77% de Producción Final Agraria, con oscilaciones anuales en función del valor de las producciones agrícolas y ganaderas. Entre los subsectores agrícolas destaca, por la superficie ocupada, los cítricos, con un 31%, aportando un 50% del valor final de la producción (datos estimativos de la Consellería Agricultura, Generalitat Valenciana, 2015).

Esta iniciativa que nace a nivel institucional será dirigida por un nutrido grupo de expertos investigadores de diversas áreas de conocimiento y de reconocido prestigio al más alto nivel, trasladando al alumno los resultados de sus últimas investigaciones, proporcionándole de esta manera la especialización profesional en todos los ámbitos de la citricultura.

La vocación de servicio que anima a la organización de este curso se plasma en la voluntad de ofrecer unos conocimientos eminentemente prácticos para todos aquellos que deseen mejorar su formación en el ámbito de la citricultura.

La formación presencial estará combinada con visitas a campo y a una central frutícola.

## Objetivos del Curso

Especializar a los profesionales que trabajan en este campo o de aquellos que se propongan realizar cualquier actividad en el ámbito de la citricultura, y precisen de una formación que les ponga al día en cualquier aspecto de la citricultura.

Enriquecer la formación de los técnicos en el desarrollo de su actividad profesional en el ámbito citrícola, a través de la transmisión –y la adquisición del alumno- de los conocimientos resultantes de la actividad investigadora del profesorado participante en el curso.

# Cuadro Docente

<p><b>Agustí, Manuel</b> Catedrático Universidad Politécnica de Valencia Instituto Agroforestal Mediterráneo</p>	<p><b>Del Pino, Ángel</b> Investigador Anecoop</p>
<p><b>Aleza, Pablo</b> Investigador IVIA</p>	<p><b>Dominguez, Alfons</b> Investigador IVIA</p>
<p><b>Arenas, Francisco J.</b> Investigador IFAPA</p>	<p><b>Ferrer, José Miguel</b> Jefe de Servicio Ind. Alimentarias Consellería de Agricultura</p>
<p><b>Armengol, Josep</b> Catedrático Universidad Politécnica de Valencia</p>	<p><b>Forner, M<sup>a</sup> Ángeles</b> Investigadora IVIA</p>
<p><b>Intrigiolo, Diego</b> Investigador CSIC</p>	<p><b>López, Milagros</b> Investigadora IVIA</p>
<p><b>Mesejo, Carlos</b> Instituto Agroforestal Mediterráneo Profesor Tit. Universidad Politécnica de Valencia</p>	<p><b>Olmos, Antonio</b> Investigador IVIA</p>
<p><b>Verdejo, Soledad</b> Investigadora Universidad Murcia</p>	<p><b>Quiñones, Ana</b> Investigadora IVIA</p>
<p><b>Reig, Carmina</b> Instituto Agroforestal Mediterráneo Profesora C. Dra. Ingeniera Agrónomo</p>	<p><b>San Feliu, Inmaculada</b> Técnico Comité de Gestión de Cítricos</p>
<p><b>Salvador, Alejandra</b> Investigadora IVIA</p>	<p><b>Talón, Manuel</b> Investigador IVIA</p>
<p><b>Torregrosa, Antonio</b> Dpto. Ingeniería Rural y Agroalimentaria UPV Catedrático Universidad Politécnica de Valencia</p>	<p><b>Urbaneja, Alberto</b> Investigador IVIA</p>
<p><b>Molina, María Dolores</b> Investigadora IVIA</p>	

## Colaboran:

Anecoop S. Coop. (Valencia, Spain)	Compañía de Variedades Vegetales Protegidas
Asovav	Eurosemillas
Citrus Genesis	Garrigues Abogados
Comité de Gestión de Cítricos	Gómez-Acebo & Pombo Abogados
Visual Nacert	

## Programa del Curso

### Bloque I · Material Vegetal

**Módulo 1.** Importancia agronómica de los cítricos.

**Módulo 2.** Variedades.

**Módulo 3.** Patrones.

**Módulo 4.** Fisiología.

### Bloque II · Técnicas y manejo de la explotación y el cultivo

**Módulo 5.** Manejo de la plantación.

**Módulo 6.** Manejo del riego.

**Módulo 7.** Nutrición y fertilización.

**Módulo 8.** Poda.

**Módulo 9.** Mecanización.

**Módulo 10.** Postrecolección e industrialización.

**Módulo 11.** Técnicas y manejo de la explotación y el cultivo en régimen ecológico.

### Bloque III · Plagas y enfermedades

**Módulo 12.** Plagas comunes.

**Módulo 13.** Hongos patógenos.

**Módulo 14.** Bacterias, virus, viroides y nemátodos.

**Módulo 15.** Métodos de control, tratamiento y lucha de plagas y enfermedades en régimen ecológico.

### Bloque IV · Comercialización

**Módulo 16.** La comercialización de cítricos en el mundo.

**Módulo 17.** Apoyos a la producción, aspectos jurídicos y legislación.

## Programa del Curso

### Bloque I · Material Vegetal

**Módulo 1.** Importancia agronómica de los cítricos. El comercio de los agrios. Evolución de las técnicas de cultivo. Situación actual.

**Módulo 2.** Variedades. Aspectos generales. Características, morfología y desarrollo. Descripción e identificación en campo. Últimos avances en investigaciones.

**Módulo 3.** Patrones. Características, morfología y desarrollo. Influencia sobre el desarrollo de la variedad. Comportamiento y adaptación a las condiciones del medio. Comportamiento frente a plagas y enfermedades. Últimos avances generales en la mejora de patrones.

**Módulo 4.** Fisiología. Desarrollo del fruto, maduración y senescencia. Brotación, floración y cuajado. Control de la producción del árbol. Fisiopatías. Últimos avances en investigaciones.

### Bloque II · Técnicas y manejo de la explotación y el cultivo

**Módulo 5.** Manejo de la plantación. Mejores condiciones para el cultivo. Formas de plantación más productivas y rentables. Preparación y manejo del suelo. Labores preparatorias para su mecanización. Técnicas para la reducción de consumo de insumos.

**Módulo 6.** Manejo del riego. Relaciones hídricas y uso eficiente del agua. Automatización. Mantenimiento de las instalaciones. Aplicación de nuevas estrategias y tecnologías para el riego.

**Módulo 7.** Nutrición y fertilización. Necesidades según variedades. Análisis y diagnóstico de suelo, foliar y de agua. Interpretación. Programas de abonado. Factores a considerar. Cálculo. Tratamiento de carencias y excesos nutricionales. Técnicas de precisión para optimización en el uso de recursos. Aplicaciones. Software de apoyo.

**Módulo 8.** Poda. Objetivos. Criterios. Tipos. Fases. Técnicas según variedades y terreno. Manejo y mantenimiento de la herramienta. PRL en las labores de poda. Mejoras en cítricos a través de la poda.

**Módulo 9.** Mecanización. Maquinaria en fertilización y control de plagas y enfermedades. Maquinaria en recolección y postcosecha. Poda y reducción de costes.

**Módulo 10.** Postrecolección e industrialización. Desverdización. Manipulación para consumo en fresco. Estandarización e inspección. Control de residuos de plaguicidas. Control. Conservación.

**Módulo 11.** Técnicas y manejo de la explotación y el cultivo en régimen ecológico.

### Bloque III · Plagas y enfermedades

**Módulo 12.** Plagas comunes. Ácaros, diaspíridos, pulgones, otros. Técnicas de diagnóstico, muestreo e identificación. Métodos de control, tratamiento y lucha.

**Módulo 13.** Hongos patógenos. Técnicas de diagnóstico, muestreo e identificación. Métodos de control, tratamiento y lucha de enfermedades fúngicas.

**Módulo 14.** Bacterias, virus, viroides y nemátodos. Técnicas de diagnóstico, muestreo e identificación. Métodos de control, tratamiento y lucha.

**Módulo 15.** Métodos de control, tratamiento y lucha de plagas y enfermedades en régimen ecológico.

### Bloque IV · Comercialización

**Módulo 16.** La comercialización de cítricos en el mundo. La citricultura en España. Mercados, tendencias. Protocolos de comercialización. Vías de exportación.

**Módulo 17.** Apoyos a la producción, aspectos jurídicos y legislación. Normativa. Apoyos al citricultor. Subvenciones. Variedades vegetales protegidas, royalties, derechos de producción. Sanciones.

## Duración, fechas y lugar

**Duración del curso:** 80 horas.

**Lugar de celebración:** Valencia.

**Fechas de impartición:** 6, 19 y 20 de abril, 4, 11, 17, 18 y 25 de mayo, 1, 7, 8, 14, 15, 22 y 29 de junio, 6 de julio, 14, 20, 21 y 28 de septiembre de 2017.

**Horario:** 16.00 – 20.00 h.

## Inscripción

Para **inscribirse** en el curso, enviar un correo electrónico a **fpia@coial.org** indicando nombre, apellidos y dni indicando si estás interesado en acogerte a la bonificación de la Fundación Tripartita.

Posibilidad de **pago fraccionable** hasta en 2 veces (no válido para empresas que se acogen a la bonificación de la Fundación Tripartita).

La formalización de la matrícula se realizará a través de una transferencia bancaria al número de cc señalada –abajo- indicando nombre del alumno y empresa (en su caso) y nombre del curso. En caso de cancelar la inscripción una vez iniciado el curso, únicamente se devolverá el 30% del importe de la matrícula.

El curso se celebrará con un número mínimo de 20 alumnos. El Certificado de Asistencia se otorgará a todo alumno que haya asistido al 80% del total de horas lectivas.

Ante imprevisibles modificaciones en la participación del profesorado o en las fechas de impartición del curso el alumno será avisado con suficiente antelación. El profesorado está compuesto por investigadores y docentes del más alto nivel, de reconocido prestigio y amplia experiencia en el sector citrícola.

Plazas limitadas. Se reservará plaza por riguroso orden de inscripción.

**Profesionales** del sector **en activo:** 560 euros.

**Profesionales** del sector **en situación de desempleo:** 450 euros.

Formalización matrícula:

Fundación para la Promoción de la Ingeniería Agronómica  
Banco de Sabadell ES97- 0081-7352-48-0001164922