

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Los enemigos de las plantas y los daños que producen

Duración: 40h

Modalidad: Online

Objetivo

- Explicar el concepto de calidad, justificando su aplicación en el sector de la hostelería y el turismo.
- Identificar y valorar las dimensiones y atributos de calidad del producto, y diseñar y definir los servicios de los respectivos departamentos, determinando y elaborando las necesarias especificaciones de calidad y estándares de calidad del servicio, normas, procedimientos e instrucciones de trabajo entre otras.

Contenido

1. Características generales sobre enfermedades.
2. Características generales sobre plagas.
 - 2.1. Concepto de plaga.
3. Características generales sobre alteraciones fisiológicas.
4. Agentes bióticos.
5. Agentes abióticos. Clasificación: factores ambientales y climatológicos (acción de la luz, de las temperaturas, de la nieve y el granizo), derivados del suelo (acción del agua, estructura, abonos y pH).
6. Muestreos: croquis, unidades de muestreo, técnicas a emplear, tamaño de la muestra, localización de los puntos de conteo, materiales y equipos, fichas y gráficos.
7. Realización de conteos y tomas de muestras con técnicas y materiales adecuados.
8. Identificación de agentes parasitarios, fauna exterior, plagas, enfermedades, carencias nutricionales, malas hierbas y fisiopatías más frecuentes.