

## **FICHA TÉCNICA DEL CURSO**

**Nombre del curso:** Cuajado y aclareo de flores y frutos

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### **Objetivo**

- Describir las técnicas de aclareo de flores y frutos.

### **Contenido**

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.