

ACCIÓN FORMATIVA

UNIDADE IMPARTIDORA:

CFEA GUÍSAMO

CONVOCA UNHA ACCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL E ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS¹ SOBRE:

COLOCACIÓN DE DIFERENTES MALLAS PROTECTORAS EN CULTIVO DE VIÑA PARA PROTECCIÓN CONTRA PAXAROS, VELUTINA E SARABIA

DESTINADA ÁS PERSOAS VINCULADAS PROFESIONALMENTE COS SECTORES PRODUCTIVOS RELACIONADOS COA AGRICULTURA, GANDERÍA, INDUSTRIA AGROALIMENTARIA E CADEA FORESTAL-MADEIRA, OU CON EXPECTATIVA DE INCORPORACIÓN, EN ESPECIAL MOZOS E MOZAS DO MEDIO RURAL GALEGO.

LUGAR DE REALIZACIÓN: **CFEA GUÍSAMO**

PARROQUIA: **GUÍSAMO**

CONCELLO: **BERGONDO**

DURACIÓN HORAS: **10** N° DÍAS: **2**

HORARIO DE MAÑÁ: De _____ h. Ata _____ h.

HORARIO DE TARDE: De **16** h. Ata **21** h.

DATA DE INICIO: **18/08/2021** DATA DE FINALIZACIÓN: **06/10/2021**

PRESENTAR AS SOLICITUDES, PREFERENTEMENTE, NAS UNIDADES IMPARTIDORAS ORGANIZADORAS DAS ACCIÓNS FORMATIVAS.

¹M01: Acci3ns de transferencia de coñecementos e informaci3n (art. 14). Submedida: 1.1. apoio 3s acci3ns de formaci3n profesional e adquisici3n de competencias do PDR de Galicia 2014-2020. Acci3ns cofinanciadas co 75 % Feader

Memoria explicativa

OBXECTIVOS:

Dar a coñecer as técnicas para utilizar as mallas máis oportunas para protexer o cultivo das tres incidencias negativas comentadas : paxaros, velutina e sarabia.

Técnicas de colocación das mallas apoiándonos en medios humanos e mecánicos necesarios.

Comprobación dos efectos ó remate do cultivo para valorar a súa eficacia e balance económico do mesmo.

De forma indirecta calcularemos o efecto térmico que se consegue coas mallas protectoras para así conseguir uvas de máxima calidade para viños diferenciados: viños de recollida tardía con graduación e conservación apta para elaborar viños doces.

PROGRAMA:

No primeiro día colocación de malla e coincidindo co proceso de envero da viña para a posterior maduración e conservación da uva en previsión dos ataques que a velutina inicia posteriormente ao envero.

Na segunda xornada realizarase a extracción das mallas e almacenamento das mesmas coa recollida da uva así como as condicións sanitarias da mesma.