

# Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos v1

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

- Describir las principales especies cultivadas y sus técnicas de cultivo y, en un caso práctico, efectuar las labores u operaciones necesarias de mantenimiento del suelo y planta, utilizando los medios apropiados y aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.
- Definir las técnicas de recolección, almacenamiento y envasado de los productos y subproductos agrícolas, y aplicar las mismas en un caso práctico, utilizando los medios apropiados y observando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.

## Contenidos:

### 1. Operaciones culturales

#### 1.1 Fisiología de las plantas:

##### 1.1.1 Desarrollo vegetativo.

##### 1.1.2 Floración y fructificación.

#### 1.2 La poda.

#### 1.3 Equipos y herramientas de poda.

#### 1.4 Principios generales de la poda leñosa, en verde y despuntes.

#### 1.5 Manejo del cuajado y aclareo de frutos.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



1.6 Labores culturales para el mantenimiento de las condiciones de cultivo

1.7 Aclareos manuales.

1.8 Invernaderos: tipos de estructuras más frecuentes y manejo.

1.9 Los plásticos o materiales de cubierta y sus características.

1.10 Manejo del suelo.

1.11 Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales.

1.12 Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en las operaciones culturales de los cultivos.

## 2. Recolección

2.1 El proceso de maduración.

2.2 Maduración fisiológica y comercial.

2.3 Índices de maduración.

2.4 Recolección manual.

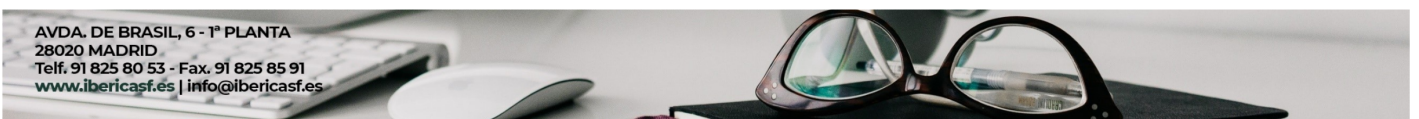
2.5 Época y momento de recolección: herramientas y utensilios.

2.6 Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección.

2.7 Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección.

## 3. Conservación de cultivos

3.1 Contenedores para la recepción y el transporte.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



3.2 Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos y hortalizas.

3.3 Envasado y manipulación.

3.4 Sistemas de conservación.

3.5 Tratamiento de residuos.

3.6 Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la conservación de cultivos.

3.7 Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en conservación de cultivos.