



La mejor formación a tu alcance.

Labores Culturales y Recolección de los Cultivos Ecológicos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Realizar las labores culturales propias de cada cultivo para conseguir su desarrollo óptimo y asegurar la sostenibilidad del agroecosistema.
- Recolectar y/o aprovechar los cultivos, según se trate, empleando los medios adecuados de cosecha, transporte y almacenaje para mantener la calidad del producto.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE CULTIVO

Fisiología del desarrollo vegetativo.

Poda.

Equilibrio entre crecimiento vegetativo y reproducido.

Manejo del cuajada y aclareo de frutos.

Favorecedores del cuajado.

Aclareos manuales.

Poda de rejuvenecimiento.

Tratamiento de residuos vegetales.

Clasificación y aprovechamiento.

Reglamento sobre la producción ecológica y ley de prevención de riesgos laborales.

Tratamiento de residuos agrícolas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

El proceso de maduración.

Índices de maduración.

La mejor formación a tu alcance.

La recolección de productos agrícolas ecológicos.
Recolección manual.
Herramientas y utensilios.
Recolección mecánica.
Recolección con cosechadora.
Ensiladoras.
Ensilado.
Henificado.
Empacadoras.
Cintas transportadoras.
Primeros tratamientos de los productos agrícolas ecológicos en campo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Transporte y almacenamiento de los productos.
Contenedores.
Remolques.
Vehículos para la recepción y transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Tipos de almacenes.
Silos.
Secaderos.
Sistemas de ventilación:
Equipos de limpieza.
Secadoras.
Descascarilladoras.
Instalaciones de clasificación y selección de productos.
Almacenamiento de los productos hasta su comercialización.
Almacenamiento en frío.
Almacenamiento en atmósfera controlada.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INVERNADEROS

Estructura de invernaderos y túneles: materiales.
Cubiertas de invernaderos y túneles: materiales.
Instalación de riego.
Control ambiental: Mecanismos.

La mejor formación a tu alcance.

Manejo del invernadero.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA

Normativa sobre seguridad alimentaria en la producción de productos frutícolas, hortícolas y herbáceos.

Normativa de prevención de riesgos laborales.

Fichas y partes de trabajo de los procesos productivos.



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

