

Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos

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.