Manejo y mantenimiento de equipos de recolección de productos agrarios

Área: AGRARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 70 h
Precio: 35.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF2019

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Productos agrarios susceptibles de ser recogidos con medios mecánicos

####

1.1. Forrajes:

####

1.1.1. Verdes: Objetivos. Proceso (siega, recogida).

####

1.1.2. Heno: Objetivos. Operaciones (siega, acondicionado, volteo y acordonado, empacado).

####

1.1.3. Silo: Objetivos. Operaciones (siega, picado, volteo y acordonado, empacado, encintado).

####

1.2. Granos y semillas (cereales, leguminosas, oleaginosas, proteaginosas):

####

1.2.1. Tipos (tamaños, sensibilidad al manejo). Ubicación y fijación en las plantas.

####

1.2.2. Operaciones: Siega. Desgranado. Separación-cribado. Limpieza. Almacenado.

####

1.3. Órganos subterráneos (raíces, tubérculos, rizomas y bulbos):

####

1.3.1. Tipos (tamaños, sensibilidad al manejo). Ubicación y fijación a las plantas.

####

1.3.2. Operaciones (Separación parte aérea). Arranque y acordonado. Limpieza. Almacenado.

####

1.4. Otros productos agrarios recolectados con medios mecánicos:

####

1.4.1. Uvas.

####

1.4.2. Frutos secos (avellana, nuez, castaña, entre otros).

####

1.4.3. Frutos verdes (tomate, guisante, judías verdes, entre otros).

####

1.4.4. Plantas textiles (algodón, cáñamo, lino, entre otros).

####

1.4.5. Otros productos.

####

1.5. Manejo de productos agrarios durante la recolección. Épocas de recolección. Pérdidas de producto. Pérdidas de calidad del producto.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Selección de los equipos de recolección de productos agrarios

####

2.1. Demanda de potencia de los equipos de recolección de productos agrarios.

####

2.2. Equipos descompuestos y equipos integrales (cosechadoras). Constitución y finalidad.

####

2.3. Cosechadora integral de cereales (granos): Sistemas de siega y recogida de plantas. Sistemas de transporte y embocado. Sistemas de trillado. Sistemas de separación y cribado. Sistemas de limpieza. Sistema de almacenamiento.

####

2.4. Equipos de recolección de forrajes:

####

2.4.1. Equipos de siega (barras de corte alternativo, segadoras rotativas).

####

2.4.2. Acondicionadoras. Hileradoras. Volteadoras.

####

2.4.3. Empacadoras. Envolvedoras. Carros autocargadores.

####

2.4.4. Picadoras (equipos automotrices, equipos accionados).

####

2.5. Equipos para la recolección de raíces, tubérculos, rizomas y bulbos:

####

2.5.1. Equipos descompuestos (deshojadoras, arrancadoras, recogedoras, limpiadoras, cargadoras).

####

2.5.2. Cosechadoras integrales.

####

2.6. Equipos para la recolección de frutos:

####

2.6.1. Equipos descompuestos (plataformas de recogida, vibradores, recogedoras, limpiadoras).

####

2.6.2. Vendimiadoras o cosechadoras de uva.

####

2.7. Otros equipos de recolección (para plantas textiles, hortícolas, otras).

####

2.8. Uso de los equipos de recolección

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Mantenimiento de los equipos de recolección de productos agrarios

####

3.1. Libro de instrucciones del equipo. Descripción y mantenimiento.

####

3.2. Fungibles, residuos, herramientas y maquinaria de taller de uso en el mantenimiento los equipos de recolección de productos agrarios.

####

3.3. Mantenimiento de los elementos estructurales (engrases, ajustes, aprietes, entre otros).

####

3.4. Mantenimiento (comprobación, ajustes, sustitución) de los elementos de regulación y control (manómetros, válvulas, entre otros).

####

3.5. Mantenimiento (comprobación, ajustes, limpieza, sustitución) de los elementos de trabajo (cuchillas, cribas, sistema neumático, entre otros).

####

3.6. Mantenimiento (deterioros y averías) de los elementos oleohidráulicos y neumáticos de los equipos, en su caso (cilindros, motores y latiguillos oleohidráulicos, sistemas neumáticos, ruedas neumáticas, entre otros).

####

3.7. Mantenimiento básico específico (procedimiento y métodos) de diferentes equipos de recolección de productos agrarios (cosechadora integral de cereales, equipos de recolección de forrajes, equipos de recolección de raíces, tubérculos, rizomas y bulbos. Equipos de recolección de frutos. Otros equipos de recolección.

####

3.8. Limpieza y mantenimiento programados de los equipos de recolección de productos agrarios al inicio de la campaña, durante la campaña y tras finalizar la campaña de trabajo.

####

3.9. Libro de control del mantenimiento de los equipos de recolección de productos agrarios.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Preparación y manejo de los equipos de recolección de productos agrarios

####

4.1. Libro de instrucciones del equipo. Preparación y manejo.

####

4.2. Regulaciones en las máquinas de accionamiento y tracción, en su caso, que utilizan los equipos de recolección de productos agrarios (p.e. lastrado delantero).

####

4.3. Regulación de los equipos de recolección de productos agrarios (técnicas y procedimientos):

####

4.3.1. Altura de trabajo de los elementos de corte y recogida.

####

4.3.2. Régimen de funcionamiento de los elementos activos de trabajo.

####

4.3.3. Otros elementos de regulación para cada tipo de equipo.

####

4.4. Conexión y regulación del enganche en su caso (de un punto, tripuntal).

####

4.5. Acoplamiento del eje de la tdf de la máquina accionamiento y tracción y el equipo de recolección de productos agrarios que requiere accionamiento de la tdf.

####

4.6. Conexión de los actuadores oleohidráulicos (cilindros y/o motores) del equipo de recolección, desde la máquina de accionamiento y tracción, si los incorpora.

####

4.7. Elección de las condiciones de funcionamiento en las máquinas de accionamiento y tracción (en función de los equipos y condiciones de trabajo):

####

4.7.1. Régimen del motor.

####

4.7.2. Marcha de avance.

####

4.7.3. Posición del control del elevador oleohidráulico.

####

4.7.4. Posición y régimen de la tdf, en su caso.

####

4.7.5. Posición de las funciones electrónicas, en su caso.

####

4.8. Manejo y evaluación del trabajo con los equipos de recolección de productos agrarios:

####

4.8.1. Calendario de operaciones (organización del trabajo).

####

4.8.2. Realización de la operación de recolección de productos agrarios.

####

4.8.3. Comprobación del resultado de la operación respecto lo previsto (pérdidas de producto, calidad de producto recogido).

####

4.8.4. Potencia demandada y desarrollada (función del trabajo desarrollado).

####

4.8.5. Estimación de los costes generados por la recolección de productos agrarios.

####

4.8.6. Partes de trabajo e incidencias.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Aplicación de la normativa de seguridad y de protección medioambiental en el manejo y mantenimiento de los equipos de recolección de productos agrarios

####

5.1. Seguridad y salud de las personas:

####

5.1.1. Normativa (Directiva máquinas, Directiva homologación tractores y otras).

####

5.1.2. Dispositivos de seguridad e información para el usuario (pictogramas y símbolos normalizados).

####

5.2. Normativa sobre circulación de vehículos en vías públicas (anchura, alumbrado, señalización).

####

5.3. Normativa medioambiental aplicable. Protección y conservación del medio ambiente. Manejo de consumibles. Manejo de residuos.

####

5.4. Normativa en materia de prevención de accidentes.

####

5.5. Buenas prácticas agrarias (aplicación de criterios de calidad y rentabilidad en el mantenimiento y manejo de los equipos).

####

5.6. Plan de prevención de riesgos.

####

5.7. Protocolos de actuación:

####

5.7.1. Elección de EPIs.

####

5.7.2. Protecciones colectivas.

####

5.7.3. Ejecución de los trabajos según el plan de prevención de riesgos.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso

a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.