Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos

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

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0162

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.

####

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.

####

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.

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.