ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
MF0524_2 Operaciones Culturales y Recolección en Cultivos Herbáceos

---

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0002 Preparación del terreno para instalación de infraestructuras, siembra y plantación de cultivos herbáceos, incluida en el Módulo Formativo MF0524_2 Operaciones Culturales y Recolección en Cultivos Herbáceos, regulada en el Real Decreto 1375/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 682/2011, de 13 de mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para las operaciones culturales, riego y fertilización, la recolección de cultivos herbáceos y el transporte y almacenamiento de cultivos herbáceos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. OPERACIONES CULTURALES Y RECOLECCIÓN EN CULTIVOS HERBÁCEOS

UNIDAD FORMATIVA 1. OPERACIONES CULTURALES, RIEGO Y FERTILIZACIÓN

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES CULTURALES EN HORTICULTURA Y FLORICULTURA

1. Plantas hortícolas:
2. Plantas para flor cortada:
3. Laboreo
4. Repicados
5. Despuntados y pinzamientos
6. Blanqueos
7. Entutorados
8. Mejora de la polinización
9. Castración
10. Recalzados o aporcados
11. Escardas
12. Sombreamientos
13. Injertos
14. Tratamiento de residuos vegetales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL RIEGO DE HORTALIZAS Y FLORES

1. La calidad del agua de riego:
2. Necesidades hídricas de las hortalizas y flor cortada:
3. Sistemas de riego:
4. Cultivos hidropónicos
5. Instalaciones de riego:
6. Estación de bombeo y filtrado
7. Sistemas de inyección de soluciones nutritivas y sanitarias
8. Sistema de distribución del agua
9. Emisores de agua
10. Manejo y primer mantenimiento de la instalación de riego
11. Regulación y comprobación de caudal y presión

12. Limpieza del sistema
13. Medida de la uniformidad del riego
14. Medida de la humedad del suelo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FERTILIZACIÓN DE CULTIVOS HORTÍCOLAS Y FLORALES

1. La fertilidad del suelo
2. Variables que definen la fertilidad del suelo
3. Los elementos esenciales
4. Necesidades nutritivas de los cultivos hortícolas y de flor cortada
5. Análisis foliar: toma de muestras foliares, interpretación, corrección y consecuencias prácticas del análisis
6. Extracciones de las cosechas
7. Elaboración de una recomendación de fertilización
8. Aplicación de los nutrientes necesarios
9. Aplicación al suelo
10. Aplicación por vía foliar
11. Selección de abonos que se van a emplear
12. Identificación de la época y el apero con el que se va a realizar la aplicación de abono
13. Soluciones nutritivas:

UNIDAD FORMATIVA 2. RECOLECCIÓN DE CULTIVOS HERBÁCEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE CULTIVOS HERBÁCEOS

1. Dinámica de poblaciones en la pradera. Producción de las praderas
2. Fisiología de la producción y maduración de los diferentes tipos de cultivo
3. Recolección y cosechado de los cultivos más representativos:
4. El cultivo de cereales y leguminosas grano: Técnicas de cultivo de las principales especies
5. El cultivo de plantas industriales: Técnicas de cultivo de las principales especies

6. El cultivo de raíces y tubérculos: Técnicas de cultivo de las principales especies
7. El cultivo de forrajeras y pratenses: Técnicas de cultivo de las principales especies
8. Proceso de henificación de plantas forrajeras
9. Proceso de ensilado
10. Secado y curado del tabaco
11. Recolección de cultivos herbáceos teniendo en cuenta las normas de calidad. trazabilidad y seguridad alimentaria
12. Ejecución de las tareas teniendo en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental

UNIDAD FORMATIVA 3. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE CULTIVOS HERBÁCEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE CULTIVOS HERBÁCEOS

1. Almacenamiento y conservación de los diferentes tipos de cultivos:
2. Características constructivas: Dimensiones, materiales y acabados
3. Sistemas de ventilación: natural, forzada
4. Elementos medidores de humedad y de temperatura
5. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales aplicables
6. Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS