



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0004 Recolección de 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 UF0004 Recolección 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 realizar las operaciones de cultivo, recolección, transporte y almacenamiento de los cultivos herbáceos. Situado dentro de la competencia general para, realizar las operaciones de instalación, mantenimiento, producción y recolección en una explotación de cultivos herbáceos, controlando la sanidad vegetal, manejando la maquinaria, aplicando criterios de buenas prácticas agrícolas, de rentabilidad económica y cumpliendo con la normativa medioambiental, de control de calidad, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales vigentes.

CONTENIDOS

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.



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