



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0209 Labores Culturales y Recolección de los Cultivos Ecológicos

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 UF0209 Labores Culturales y Recolección de los Cultivos Ecológicos, incluida en el Módulo Formativo MF0717_2 Manejo del Suelo, Operaciones de Cultivo y Recolección en Explotaciones Ecológicas, regulada en el Real Decreto 682/2011, de 13 de mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para manejar el suelo y realizar las labores culturales y de recolección en explotaciones ecológicas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE CULTIVO

1. Fisiología del desarrollo vegetativo
2. Poda
3. Equilibrio entre crecimiento vegetativo y reproducido
4. Manejo del cuajada y aclareo de frutos
5. Favorecedores del cuajado
6. Aclareos manuales
7. Poda de rejuvenecimiento

8. Tratamiento de residuos vegetales
9. Clasificación y aprovechamiento
10. Reglamento sobre la producción ecológica y ley de prevención de riesgos laborales
11. Tratamiento de residuos agrícolas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

1. El proceso de maduración
2. Índices de maduración
3. La recolección de productos agrícolas ecológicos
4. Recolección manual
5. Herramientas y utensilios
6. Recolección mecánica
7. Recolección con cosechadora
8. Ensiladoras
9. Ensilado
10. Henificado
11. Empacadoras
12. Cintas transportadoras
13. Primeros tratamientos de los productos agrícolas ecológicos en campo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

1. Transporte y almacenamiento de los productos
2. Contenedores
3. Remolques
4. Vehículos para la recepción y transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

1. Tipos de almacenes
2. Silos
3. Secaderos

4. Sistemas de ventilación
5. Equipos de limpieza
6. Secadoras
7. Descascarilladoras
8. Instalaciones de clasificación y selección de productos
9. Almacenamiento de los productos hasta su comercialización
10. Almacenamiento en frío
11. Almacenamiento en atmósfera controlada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INVERNADEROS

1. Estructura de invernaderos y túneles: materiales
2. Cubiertas de invernaderos y túneles: materiales
3. Instalación de riego
4. Control ambiental: Mecanismos
5. Manejo del invernadero

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA

1. Normativa sobre seguridad alimentaria en la producción de productos frutícolas, hortícolas y herbáceos
2. Normativa de prevención de riesgos laborales
3. Fichas y partes de trabajo de los procesos productivos



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