



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0162 Operaciones Culturales, Recolección, Almacenamiento y Envasado de Productos

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 UF0162 Operaciones Culturales, recolección almacenamiento y envasado de producto, incluida en el Módulo Formativo MF0519_1 Operaciones culturales en los cultivos y de mantenimiento de instalaciones en explotaciones agrícolas, regulada en el Real Decreto 1375/2008, de 13 de Mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para Realizar operaciones auxiliares en los cuidados culturales y de recolección de cultivos, y en el mantenimiento de las instalaciones en explotaciones agrícolas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES CULTURALES

1. Fisiología de las plantas
2. La poda
3. Equipos y herramientas de poda
4. Principios generales de la poda leñosa, en verde y despuntes
5. Manejo del cuajado y aclareo de frutos
6. Labores culturales para el mantenimiento de las condiciones de cultivo

7. Aclareos manuales
8. Invernaderos: tipos de estructuras mas frecuentes y manejo
9. Los plásticos o materiales de cubierta y sus características
10. Manejo del suelo
11. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales
12. Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en las operaciones culturales de los cultivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN

1. El proceso de maduración
2. Maduración fisiológica y comercial
3. Índices de maduración
4. Recolección manual
5. Época y momento de recolección: herramientas y utensilios
6. Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección
7. Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE CULTIVOS

1. Contenedores para la recepción y el transporte
2. Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos y hortalizas
3. Envasado y manipulación
4. Sistemas de conservación
5. Tratamiento de residuos
6. Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la conservación de cultivos
7. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en conservación de cultivos



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