

FICHA TÉCNICA

Curso: Recolección de cultivos herbáceos. AGAC0108 - Cultivos herbáceos

Horas: 60

Objetivos:

Recolectar los productos de los cultivos herbáceos teniendo en cuenta las normas de calidad, trazabilidad y seguridad alimentarias.

Dirigido a:

Trabajador agrícola en cultivos extensivos en general.
Trabajador agrícola en forrajeras y pratenses.
Trabajador agrícola en cultivos industriales.
Trabajador agrícola en tubérculos y raíces.
Trabajador agrícola de cereales y leguminosas en grano, en general.
Aplicador de plaguicidas

Capacita para:

Para el reconocimiento y el uso de las técnicas de cultivo de los principales cultivos herbáceos (cereales, leguminosas, forrajeras, etc.), así como técnicas de conservación en las explotaciones agrícolas de cultivos forrajeros (henificado y ensilado). Recolección de los cultivos herbáceos teniendo en cuenta las normas de calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria.

Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en recolección de cultivos herbáceos.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos de los cultivos herbáceos.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellos elementos de los cultivos herbáceos (fisiología, técnicas de cultivo, recolección, conservación de cultivos, etc.) tanto a particulares como a empresas, para llevar una buena gestión agraria.

Se tendrán en cuenta todas las normativas de prevención de riesgos laborales, y medioambientales.

FICHA TÉCNICA

Se incluye definiciones, ilustraciones, recordatorios y ejemplos para una mayor comprensión de los capítulos.

Además, en cada capítulo se plantean aplicaciones prácticas y una autoevaluación para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos.

Contenido Formativo:

1. Dinámica de poblaciones en la pradera. Producción de las praderas

- 1.1. Introducción
- 1.2. Nutrientes en el suelo
- 1.3. Praderas. Estructura
- 1.4. Funcionamiento de las praderas
- 1.5. Producción de praderas
- 1.6. Resumen

2. Fisiología de la producción y maduración de los diferentes tipos de cultivo

- 2.1. Introducción
- 2.2. Fisiología de los cereales. El proceso de maduración. Maduración fisiológica y comercial
- 2.3. Fisiología de leguminosas de grano. El proceso de maduración. Maduración fisiológica y comercial
- 2.4. Resumen

3. Recolección y cosechado de los cultivos más representativos

- 3.1. Introducción
- 3.2. Recolección de los cultivos herbáceos
- 3.3. Recolección con cosechadoras
- 3.4. Recipientes y vehículos para la recepción y transporte
- 3.5. Ventajas e inconvenientes de la recogida manual y mecánica. Rendimiento
- 3.6. Resumen

4. El cultivo de cereales y leguminosas grano: técnicas de cultivo de las principales especies

- 4.1. Introducción
- 4.2. Cereales
- 4.3. Leguminosas
- 4.4. Sistemas de cultivos y rotaciones
- 4.5. Resumen

5. El cultivo de las plantas industriales: técnicas de cultivo de las principales especies

- 5.1. Introducción
- 5.2. Las plantas oleaginosas
- 5.3. Las plantas textiles
- 5.4. Plantas productoras de azúcar
- 5.5. Resumen

FICHA TÉCNICA

6. El cultivo de raíces y tubérculos: técnicas de cultivo de las principales especies

- 6.1. Introducción
- 6.2. La patata. Generalidades
- 6.3. Nabos
- 6.4. Resumen

7. El cultivo de forrajeras y pratenses: técnicas de cultivo de las principales especies

- 7.1. Introducción
- 7.2. Clasificación
- 7.3. Veza
- 7.4. Alfalfa
- 7.5. Otros cultivos forrajeros
- 7.6. Pratenses
- 7.7. Resumen

8. Proceso de henificación de plantas forrajeras

- 8.1. Introducción
- 8.2. El proceso de henificación
- 8.3. El heno
- 8.4. Métodos de henificado
- 8.5. Problemas en el proceso de henificado
- 8.6. Resumen

9. Proceso de ensilado

- 9.1. Introducción
- 9.2. El ensilado
- 9.3. Tipos de ensilado
- 9.4. Proceso de producción del ensilado
- 9.5. Cosechadoras de forraje
- 9.6. Resumen

10. Secado y curado del tabaco

- 10.1. Introducción
- 10.2. Generalidades
- 10.3. El tabaco en España
- 10.4. Características botánicas
- 10.5. Exigencias del cultivo
- 10.6. Curado y fermentación
- 10.7. Resumen

11. Recolección de cultivos herbáceos teniendo en cuenta las normas de calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria

- 11.1. Introducción
- 11.2. La calidad en los productos agroalimentarios

FICHA TÉCNICA

- 11.3. La calidad en la recolección de productos herbáceos
- 11.4. La trazabilidad en la recolección de productos herbáceos
- 11.5. Seguridad alimentaria en la recolección de productos herbáceos
- 11.6. Resumen

12. Ejecución de las tareas teniendo en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental

- 12.1. Introducción
- 12.2. La prevención de riesgos laborales
- 12.3. Los riesgos laborales en la agricultura
- 12.4. Señalización
- 12.5. Elección de los equipos de protección personal
- 12.6. Principios e instrumentos de prevención ambiental en actividades agrarias
- 12.7. Recursos naturales y residuos en actividades agrarias
- 12.8. Resumen