

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos. AGAX0208 - Actividades auxiliares en agricultura**

**Horas: 70**

### **Objetivos:**

Analizar a fondo las diferentes operaciones culturales que se realizan en la práctica diaria de los cultivos agrícolas, para una ejecución efectiva y conducirlos para la obtención de cosechas óptimas en términos de calidad y rentabilidad económica. Identificar los diferentes métodos para establecer el momento idóneo para la realización correcta de la recolección de los productos agrícolas, así como una realización adecuada que garantice los valores cuantitativos y cualitativos requeridos por el mercado al que va destinado. Reconocer los diferentes procesos y características por los que trascurren los productos una vez recolectados, para ser acondicionados con el objeto de ser envasados, almacenados y conservados según las características específicas del producto e indicaciones de los mercados a los que van destinados. Tener conocimiento de los riesgos y las medidas de Prevención de Riesgos Laborales, calidad y protección medioambiental, durante las operaciones realizadas durante la fase de cultivo, recolección y postcosecha.

### **Dirigido a:**

A todas las personas que trabajan en empresas del sector de la producción agraria, tanto privadas como públicas y que deseen cualificarse profesionalmente.

### **Capacita para:**

Para realizar correctamente las operaciones auxiliares en cultivos agrícolas siguiendo instrucciones de superiores o un plan de trabajo.

### **Otros datos:**

El manual permite conocer las operaciones culturales para el correcto desarrollo de los cultivos agrícolas, así como recolectar y conservar los productos y subproductos agrícolas, siguiendo instrucciones.

Este manual presenta ejercicios de autoevaluación que refuerzan los contenidos vistos a lo largo del manual.

Muestra imágenes ilustrativas que ayudan a comprender el contenido formativo.

A lo largo de los capítulos se detallan varias aplicaciones prácticas para facilitar la mejor asimilación de los contenidos expuestos.

### **Contenido Formativo:**

## FICHA TÉCNICA

### **1. Operaciones culturales**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Fisiología de las plantas
- 1.3. La poda
- 1.4. Equipos y herramientas de poda
- 1.5. Principios generales de la poda leñosa, en verde y despuntes
- 1.6. Manejo del cuajado y aclareo de frutos
- 1.7. Labores culturales para el mantenimiento de las condiciones de cultivo
- 1.8. Aclareos manuales
- 1.9. Invernaderos: tipos de estructuras más frecuentes y manejo
- 1.10. Los plásticos o materiales de cubierta y sus características
- 1.11. Manejo del suelo
- 1.12. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales
- 1.13. Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en las operaciones culturales de los cultivos
- 1.14. Resumen

### **2. Recolección**

- 2.1. Introducción
- 2.2. El proceso de maduración
- 2.3. Maduración fisiológica y comercial
- 2.4. Índices de maduración
- 2.5. Recolección manual
- 2.6. Época y momento de recolección: herramientas y utensilios
- 2.7. Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección
- 2.8. Resumen

### **3. Conservación de cultivos**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Contenedores para la recepción y el transporte de mercancías
- 3.3. Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos y hortalizas
- 3.4. Envasado y manipulación
- 3.5. Sistemas de conservación
- 3.6. Tratamiento de residuos
- 3.7. Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la conservación de cultivos
- 3.8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en conservación de cultivos
- 3.9. Resumen