Operaciones Culturales, Recolección, Almacenamiento y Envasado de Productos (60 horas)



Categoría: Energías renovables y agua

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/operaciones-culturales-recoleccion-almacenamiento-y-envasado-de-productos-60-horas/

Objetivo

Con el Curso de **60 horas** en modalidad **teleformación** de **Operaciones Culturales, Recolección, Almacenamiento y Envasado de Productos** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES CULTURALES - Fisiología de las plantas. - La poda. - Equipos y herramientas de poda. - Principios generales de la poda leñosa, en verde y despuntes. - Manejo del cuajado y aclareo de frutos. - Labores culturales para el mantenimiento de las condiciones de cultivo. - Aclareos manuales. - Invernaderos: tipos de estructuras mas frecuentes y manejo. - Los plásticos o materiales de cubierta y sus características. - Manejo del suelo. - Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales. - Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en las operaciones culturales de los cultivos. **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN** - El proceso de maduración. - Maduración fisiológica y comercial. - Índices de maduración. - Recolección manual. - Época y momento de recolección: herramientas y utensilios. - Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección. - Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección. **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE CULTIVOS** - Contenedores para la recepción y el transporte. - Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos y hortalizas. - Envasado y manipulación. - Sistemas de conservación. - Tratamiento de residuos. - Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la conservación de cultivos. - Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en conservación de cultivos.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 60
- Unidades: 3