Recolección y transporte de los productos agrícolas (90 horas)



Categoría: Agraria

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/recoleccion-y-transporte-de-los-productos-agricolas-90-horas/

Objetivo

Con el **Curso** de 90 horas de **Recolección y transporte de los productos agrícolas** adquirirás los conocimientos necesarios para llevar a cabo la recolección y el transporte de diferentes productos agrícolas, utilizando los procedimientos y métodos establecidos y atendiendo a la normativa vigente.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

El proceso de maduración:

- Maduración fisiológica. - Maduración comercial.

Indices de maduración:

- Métodos y aparatos. - Parámetros de medida para la recolección.

Técnicas y métodos de recolección según cultivo:

- Recolección manual. - Herramientas y utensilios. - Recolección mecanizada. - Maquinaria, equipos y herramientas de recolección. - Época y momento de recolección.

Contenedores para la recepción y el transporte:

- Tipos de envases o contenedores. - Normas de higiene.

Primeros tratamientos de protección en campo:

- Sistemas de conservación.

Valoración económica de la recolección:

- Costes por hectárea. - Costes por unidad de producción. - Rendimientos. - Margenes económicos.

Gestión informática de los procesos de recolección:

- Control y registro de albaranes. - Entradas y salidas de productos y envases. - Cálculo de los rendimientos por hectárea. - Gráficos de productividad por especies/variedades.

Medidas de higiene personal:

- Durante la manipulación de los productos. - Requisitos higiénicos generales de maquinaria, instalaciones y equipos.

Preparación y regulación de maquinaria y equipos de recolección:

- Normativa general sobre higiene y seguridad aplicable en el sector. - Sistema

de análisis y control de puntos críticos durante la recolección.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE MANEJO Y APROVECHAMIENTO DE LAS PRADERAS

Clasificación:

- Especies para la implantación de praderas.

Características generales:

- El valor nutritivo de la hierba. - El medio ecológico y las pratenses. - Praderas temporales y su beneficio sobre el suelo.

Labores culturales:

- Preparación del terreno. - Uso de herbicidas. - El riego. - El abonado. Teorías.

Aprovechamiento y explotación de las praderas:

- La siega de rechazos. - El pastoreo: libre, rotacional o racionado.

Recolección:

- Épocas y momentos de recolección.

Maquinaria y equipos para recolección de praderas:

- Segadoras. Guadanadoras. - Henificadoras y Rastrillos hileradores. - Picadoras de forraje y ensiladoras. - Empacadoras. - Otros aperos y equipos. - Preparación. Regulación. Mantenimiento - Organización del trabajo y rendimientos. - Instalaciones para ensilado y henificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA, DESCARGA Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Procedimientos, equipos de transporte y manipulación internos:

- Métodos de carga y descarga. - Sistemas de transporte y manipulación interna. - Manejo de los equipos.

Maquinaria para carga, descarga y transporte:

- Cargadores acoplados al tractor: frontal, grua trasera, horquilla, estibadora. - Remolques. - Grúas. - Elementos de transporte en finca. - Preparación. Regulación. Mantenimiento. - Recipientes y vehículos para la carga, descarga y transporte.

Valoración económica de la carga y transporte de productos agrícolas:

- Recursos humanos y materiales. - Exigencias comerciales. - Criterios de rentabilidad del la recogida y transporte. - Gestión informática de los procesos de carga, descarga y transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LAS OPERACIONES DE RECOLECCIÓN, CARGA, DESCARGA Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Normas de prevención de riesgos laborales aplicables:

- Marco normativo de la salud laboral. - Riesgos profesionales en las diferentes actividades. - Sistemas de seguridad, según actividades y trabajos desarrollados.

Normas protección medioambiental:

- Marco normativo sobre medidas de protección ambiental. - Impacto ambiental en los procesos de producción en las empresas agrarias. - Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 90
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 4