

# **Uf0162: operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos**

Horas

70

## **Acerca de este curso**

**Cod: UF0162**

UD1. Operaciones culturales

1.1 Fisiología de las plantas.

1.2 La poda.

1.3 Equipos y herramientas de poda.

1.4 Principios generales de la poda leñosa. en verde y despuntes.

1.5 Manejo del cuajado y aclareo de frutos.

1.6 Labores culturales para el mantenimiento de las condiciones de cultivo.

1.7 Aclareos manuales.

1.8 Invernaderos: tipos de estructuras más frecuentes y manejo.

1.9 Los plásticos o materiales de cubierta y sus características.

1.10 Manejo del suelo.

1.11 Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales.

1.12 Tipos. componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en las operaciones culturales de los cultivos.

UD2. Recolección

2.1 El proceso de maduración.

2.2 Maduración fisiológica y comercial.

2.3 Índices de maduración.

2.4 Recolección manual.

2.5 Época y momento de recolección: herramientas y utensilios.

2.6 Tipos. componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección.

2.7 Tipos. componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección.

## UD3. Conservación de cultivos

3.1 Contenedores para la recepción y el transporte.

3.2 Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas. frutos y hortalizas.

3.3 Envasado y manipulación.

3.4 Sistemas de conservación.

3.5 Tratamiento de residuos.

3.6 Tipos. componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la conservación de cultivos.

3.7 Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en conservación de cultivos.