



**UF0162: Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos**

---

## UF0162: Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos

**Duración:** 70 horas

**Precio:** euros

**Modalidad:** e-learning

**Titulación:**

CONTENIDOS RELACIONADOS CON CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

**Metodología:**

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

**Requisitos previos:**

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

**Salidas profesionales:**

---

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

## Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



### Programa del curso:

Operaciones culturales

Introducción

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 más 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

Resumen

Recolección

---

Introducción

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

Resumen

Conservación de cultivos

Introducción

Contenedores para la recepción y el transporte de mercancías

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

Resumen