

LABORES CULTURALES Y RECOLECCION DE LOS CULTIVOS ECOLOGICOS

60 Horas

Objetivos:

- Conocer los diferentes campos de la agricultura ecológica, dentro del área profesional de agricultura.
- Aportar los conocimientos necesarios para las labores culturales y recolección de los cultivos ecológicos.
- Realizar las operaciones de manejo, mantenimiento, producción y recolección de cultivos en una explotación agrícola ecológica, aplicando criterios de calidad, sostenibilidad y rentabilidad, cumpliendo con la legislación de agricultura ecológica, de control de calidad y de prevención de riesgos laborales vigentes.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE CULTIVO

1. Fisiología del desarrollo vegetativo.
2. Poda.
3. Equilibrio entre crecimiento vegetativo y reproducido.
4. Manejo del cuajada y aclareo de frutos.
5. Favorecedores del cuajado.
6. Aclareos manuales.
7. Poda de rejuvenecimiento.

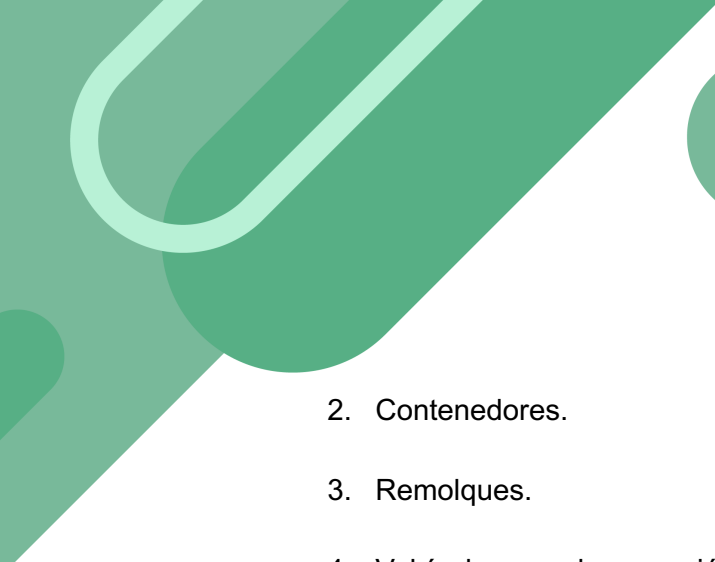
- 
- 8. Tratamiento de residuos vegetales.
 - 9. Clasificación y aprovechamiento.
 - 10. Reglamento sobre la producción ecológica y ley de prevención de riesgos laborales.
 - 11. Tratamiento de residuos agrícolas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

- 1. El proceso de maduración.
- 2. Índices de maduración.
- 3. La recolección de productos agrícolas ecológicos.
- 4. Recolección manual.
- 5. Herramientas y utensilios.
- 6. Recolección mecánica.
- 7. Recolección con cosechadora.
- 8. Ensiladoras.
- 9. Ensilado.
- 10. Henificado.
- 11. Empacadoras.
- 12. Cintas transportadoras.
- 13. Primeros tratamientos de los productos agrícolas ecológicos en campo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

- 1. Transporte y almacenamiento de los productos.
- 

- 
- 2. Contenedores.
 - 3. Remolques.
 - 4. Vehículos para la recepción y transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

- 1. Tipos de almacenes.
- 2. Silos.
- 3. Secaderos.
- 4. Sistemas de ventilación:
- 5. Equipos de limpieza.
- 6. Secadoras.
- 7. Descascarilladoras.
- 8. Instalaciones de clasificación y selección de productos.
- 9. Almacenamiento de los productos hasta su comercialización.
- 10. Almacenamiento en frío.
- 11. Almacenamiento en atmósfera controlada.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INVERNADEROS

- 1. Estructura de invernaderos y túneles: materiales.
 - 2. Cubiertas de invernaderos y túneles: materiales.
 - 3. Instalación de riego.
 - 4. Control ambiental: Mecanismos.
 - 5. Manejo del invernadero.
- 

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA

1. Normativa sobre seguridad alimentaria en la producción de productos frutícolas, hortícolas y herbáceos.
2. Normativa de prevención de riesgos laborales.

Fichas y partes de trabajo de los procesos productivos.