

# Savia Formación

Centro de formación especializado

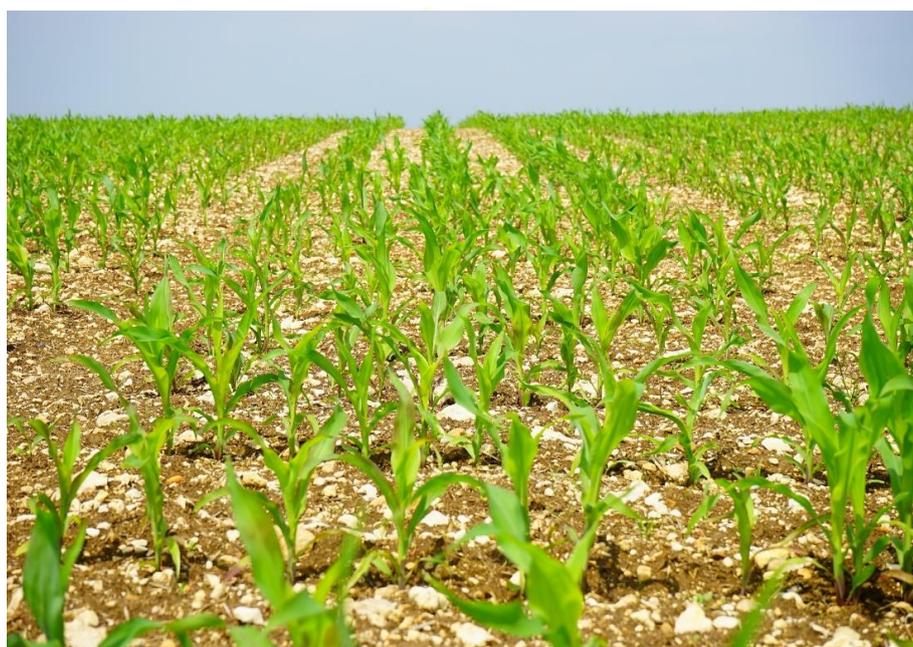


**UF0162: OPERACIONES CULTURALES, RECOLECCIÓN,  
ALMACENAMIENTO Y ENVASADO DE PRODUCTOS**

UF0162: OPERACIONES CULTURALES,  
RECOLECCIÓN, ALMACENAMIENTO Y ENVASADO DE  
PRODUCTOS

# Savia Formación

Centro de formación especializado



**Duración: 70 horas**

**Modalidad: Presencial**

### ¿EN QUÉ CONSISTE EL CURSO?

En el ámbito del mundo agrario es necesario conocer los diferentes campos en las actividades auxiliares en agricultura, dentro del área profesional agricultura. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para las operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos.

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Dirigimos este curso a los profesionales del mundo agrario, concretamente en actividades auxiliares en agricultura, dentro del área profesional agricultura, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con las operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos.

Centro de formación especializado

### ¿CUÁLES SON NUESTROS OBJETIVOS?

- Describir las principales especies cultivadas y sus técnicas de cultivo y, en un caso práctico, efectuar las labores u operaciones necesarias de mantenimiento del suelo y planta, utilizando los medios apropiados y aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.
- Definir las técnicas de recolección, almacenamiento y envasado de los productos y subproductos agrícolas, y aplicar las mismas en un caso práctico, utilizando los medios apropiados y observando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.

### ¿PARA QUÉ LE PREPARAMOS?

La formación que ofrecemos se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad AGAX 0208.

La realización de la formación Actividades Auxiliares en Agricultura certifica la superación de las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

### ¿QUÉ SALIDAS LABORALES LE OFRECEMOS?

Tras la superación del curso podrá desarrollar su actividad profesional en el área de producción en grandes, medianas y pequeñas empresas, tanto públicas, en el ámbito de la administración local, autonómica o estatal, como privadas, dedicadas al cultivo agrícola. Así mismo, estará capacitado para realizar tratamientos plaguicidas a nivel básico, según la actividad regulada por la normativa correspondiente.

### ¿QUÉ TITULACIÓN RECIBE?

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad AGAX 0208 Actividades Auxiliares en Agricultura, regulada en el Real Decreto 1375/2008, de 1 de Agosto, modificado por el RD 682/2011, de 13 de Mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional AGA 163\_1 Actividades Auxiliares en Agricultura (Real Decreto 1228/2006, de 27 de Octubre).

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Savia Formación la titulación que acredita haber superado con éxito todas las pruebas de conocimiento propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro.



SAVIA INGTECNOVA. SL

DIPLOMA ACREDITATIVO DE REALIZACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA

**Nombre del alumno**

con D.N.I Nº 25.698.747-L ha realizado con aprovechamiento el curso denominado

**Denominación de acción formativa**

organizado por Savia Ingtecnova Ingenieros SL con una duración de 30 horas teórico-prácticas impartido los días 19,20,21 de marzo y 1,2 de abril de 2013.

Y para que conste a los efectos oportunos se expide el presente diploma.

Formador Práctica. En Alameda a 2 de abril de 2013  
Director de formación.

Fdo: Profesor prácticas Fdo: Jose Francisco Cuevas Martín

2 de abril de 2013

**EMPRESA DE FORMACIÓN ESPECIALIZADA.**  
HOMOLOGADA POR EL INSTITUTO DE FORMACIÓN AGRARIO Y PESQUERO DE ANDALUCÍA.  
CENTRO ACREDITADO POR EL SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL Nº 85.869

### ¿CUÁL ES NUESTRA METODOLOGÍA?

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de impartición de la acción formativa así como las tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios que se puedan plantear una vez finalizada la parte presencial. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso y aprobar un examen final de la acción formativa.

### ÉSTE ES NUESTRO PROGRAMA:

#### 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.

Savia Formación  
Centro de formación especializado

