


The logo for HTS (Hotel Training School) is a black square with the letters 'HTS' in a bold, white, sans-serif font.

HOTEL
TRAINING
SCHOOL

A large red and black combine harvester is shown in the middle of harvesting a golden wheat field. The harvester is moving from right to left, leaving a trail of harvested grain behind it. The background shows a vast, flat landscape under a clear sky.

curso de
RECOLECCIÓN,
ALMACENAMIENTO
Y ENVASADO
DE PRODUCTOS

70 HORAS 
duración

En este curso definirás las técnicas de recolección, almacenamiento y envasado de los productos y subproductos agrícolas. También aprenderás a aplicar estas técnicas utilizando los medios apropiados y observando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. Además aprenderás las principales especies que se pueden cultivar y las técnicas de cultivo a utilizar. Por otro lado, se harán casos prácticos, para aprender a mantener el suelo y la planta. Entre otros aspectos conocerás en profundidad los vegetales y sus funciones, así como las especies utilizadas en las explotaciones agrícolas.

www.hts-school.com

generales

- Principales especies cultivadas y técnicas de cultivo y, labores necesarias de mantenimiento del suelo y planta, utilizando los medios apropiados y aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.
- Técnicas de recolección, almacenamiento y envasado de los productos y subproductos agrícolas, medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.

específicos

- Conocer los órganos fundamentales de los vegetales y su función.
- Conocer las principales especies de plantas cultivadas.
- Conocer las principales características y exigencias de las especies utilizadas en explotaciones agrícolas.
- Desarrollar las operaciones culturales rutinarias aplicadas a suelo y planta para el mantenimiento del cultivo en condiciones óptimas.
- Realizar las operaciones de manejo general de las estructuras de protección y abrigo de los cultivos.
- Realizar las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos y herramientas utilizados.
- Desarrollar las labores de mantenimiento de suelo, de entutorado, poda y aclareo básicas.
- Realizar las aplicaciones de tratamiento foliar con el equipo y en la forma y momento establecidos.
- Realizar las operaciones auxiliares de reproducción y propagación.
- Aplicar las medidas medioambientales y de prevención de riesgos laborales con la correcta utilización de los equipos individuales y generales de protección.
- Desarrollar las labores de recolección.
- Conocer las condiciones y operaciones necesarias para el acondicionamiento y transporte de productos y subproductos.
- Aprender las técnicas de envasado y almacenamiento necesarias para la conservación.
- Descubrir las operaciones de manipulación y tratamiento de restos vegetales.

CONTENIDO

1 *operaciones culturales*

- 1.1 Fisiología de las plantas.
 - La absorción. La circulación. La respiración y la transpiración. Desarrollo vegetativo. Floración y fructificación.
- 1.2 La poda.
 - Tipos de poda. Realización de cortes de poda.
 - Ventajas e inconvenientes de la poda.
- 1.3 Equipos y herramientas de poda.
 - Material complementario. Uso y mantenimiento de los materiales y equipos de poda.
- 1.4 Principios generales de poda leñosa, en verde y despuntes.
- 1.5 Manejo de cuajado y aclarado de frutos.
 - Época de aclareo. Tipos de aclareo.
- 1.6 Labores culturales para el mantenimiento de las condiciones de cultivo.
- 1.7 Aclareos manuales.
 - Aclareo en árboles frutales. Factores a considerar en el aclareo. Efectos del aclareo.
- 1.8 Invernaderos: estructuras más frecuentes y manejo.
 - Materiales empleados en su estructura.
 - Tipos de invernaderos. Manejo de la estructura invernada. Túneles de cultivo.
- 1.9 Plásticos o materiales de cubierta y sus características.
 - Propiedades físicas de los materiales.
 - Propiedades ópticas. Transmisión de la radiación solar.
 - Propiedades térmicas y comportamiento térmico.
 - Tipos de materiales.
- 1.10 Manejo del suelo.
 - Labores de preparación del suelo.
 - Labores de conservación.
- 1.11 Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales.
 - Tipos de residuos. Buenas prácticas agrícolas (BPA).
 - Prevención de riesgos laborales. Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados.

2 *recolección*

- 2.1 El proceso de maduración.
 - Maduración fisiológica y comercial.
 - Índices de maduración.
- 2.2 Recolección manual.
 - Época y momento de recolección: herramientas y utensilios.
 - Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados.

3 *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.
- 3.7 Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.

