INESEM

BUSINESS SCHOOL

Operaciones Culturales en los Cultivos y de Mantenimiento de Instalaciones en Explotaciones Agrícolas (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Operaciones Culturales en los Cultivos y de Mantenimiento de Instalaciones en Explotaciones Agrícolas (Online)

duración total: 120 horas ***horas teleformación:*** 60 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

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 auxiliares de riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Realizar operaciones culturales para el mantenimiento de suelo y cultivo, siguiendo instrucciones.
- Recolectar y conservar los productos y subproductos agrícolas, siguiendo instrucciones.
- Realizar las operaciones auxiliares de mantenimiento de las instalaciones de la explotación para su conservación en buen estado, siguiendo instrucciones.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0519_1 Operaciones Culturales en los Cultivos y de Mantenimiento de Instalaciones en Explotaciones Agrícolas certificando el haber superado 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).

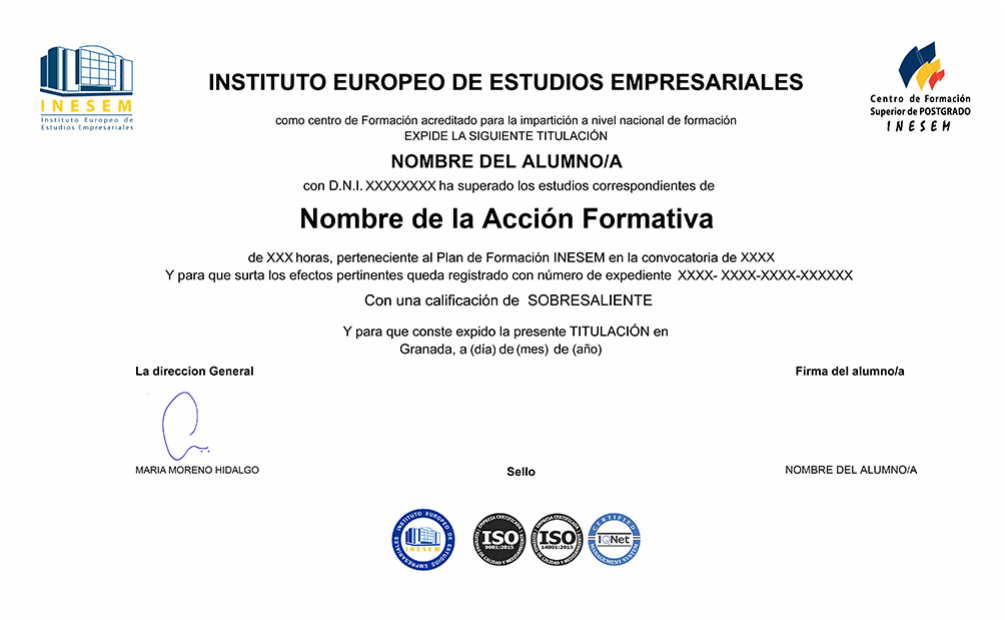
salidas laborales

Desarrolla 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, está capacitado para realizar tratamientos plaguicidas a nivel básico, según la actividad regulada por la normativa correspondiente.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, 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, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0162 Operaciones Culturales, Recolección, Almacenamiento y Envasado de Productos'

- Manual teórico 'UF0163 Mantenimiento Básico de Instalaciones'

profesorado y servicio de tutorías

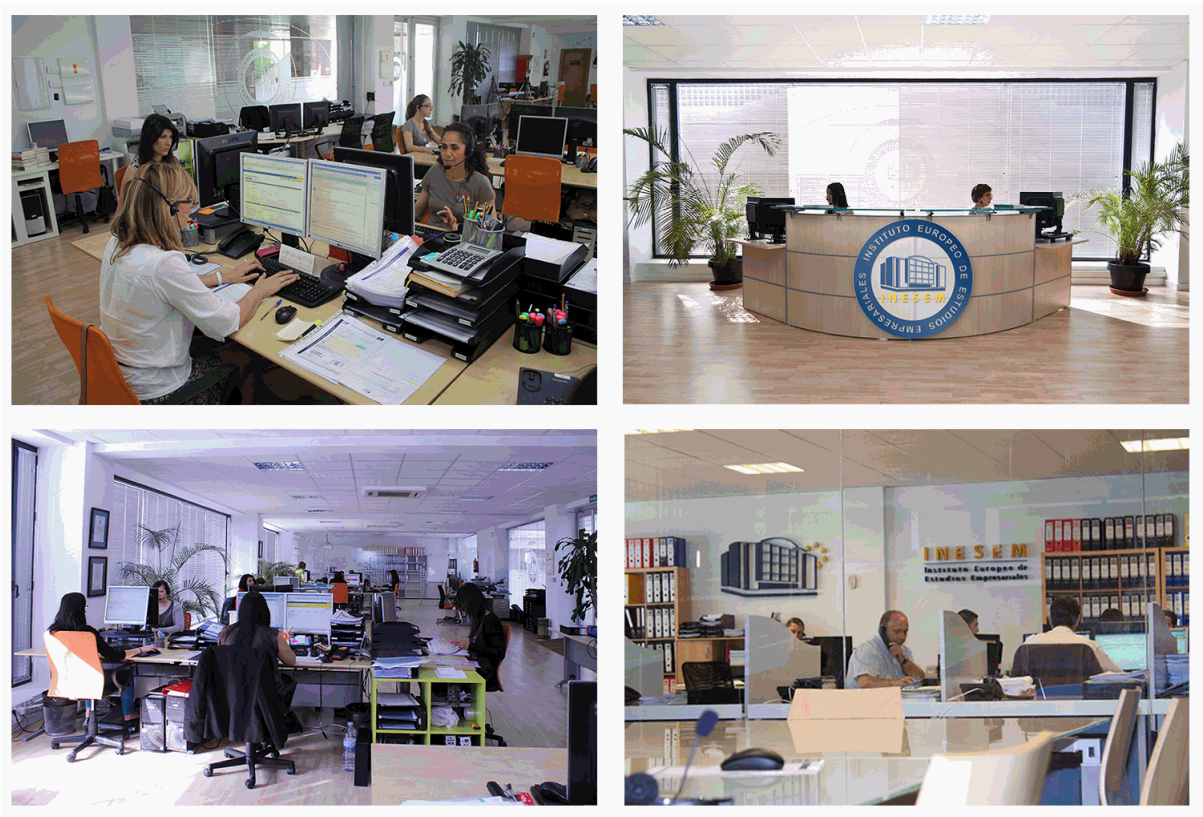
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. OPERACIONES AUXILIARES EN LOS CULTIVOS Y DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES EN EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS

UNIDAD FORMATIVA 1. OPERACIONES CULTURALES, RECOLECCIÓN, ALMACENAMIENTO Y ENVASADO DE PRODUCTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES CULTURALES.

1.Fisiología de las plantas:
2.La poda.
3.Equipos y herramientas de poda.
4.Principios generales de la poda leñosa, en verde y despuntes.
5.Manejo del cuajado y aclareo de frutos.
6.Labores culturales para el mantenimiento de las condiciones de cultivo.
7.Aclareos manuales.
8.Invernaderos: tipos de estructuras mas frecuentes y manejo.
9.Los plásticos o materiales de cubierta y sus características.
10.Manejo del suelo.
11.Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales.
12.Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en las operaciones culturales de los cultiv

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN.

1.El proceso de maduración.
2.Maduración fisiológica y comercial.
3.Índices de maduración.
4.Recolección manual.
5.Época y momento de recolección: herramientas y utensilios.
6.Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE CULTIVOS.

1.Contenedores para la recepción y el transporte.
2.Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos y hortalizas.
3.Envasado y manipulación.
4.Sistemas de conservación.
5.Tratamiento de residuos.
6.Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la conservación de cultivos.
7.Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en conservación de cultivos.

UNIDAD FORMATIVA 2. MANTENIMIENTO BÁSICO DE INSTALACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANTENIMIENTO BÁSICO EN INSTALACIONES.

1.Elementos de protección de las instalaciones y personales.
2.Equipos y material de limpieza y desinfección: componentes, regulación y mantenimiento.
3.Equipos y material de mantenimiento básico de instalaciones.
4.Desinfección, desinsectación y desratización: clasificación.
5.Métodos de lucha.
6.Productos.
7.Preservación del medio ambiente en el uso de instalaciones.
8.Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en el mantenimiento de instalaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDIDAS BÁSICAS RELACIONADAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL EN ACTIVIDADES AGRÍCOLAS.

1.Riesgos y prevención de accidentes y daños en el uso de instalaciones agrarias.

+ Información Gratis