



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## MF1131\_3 Programación y Control de la Recolección y Conservación de Productos Agrícolas





Elige aprender en la escuela  
**líder en formación online**

# ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

## SOMOS EUROINNOVA

---

**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

**19**

años de  
experiencia

Más de

**300k**

estudiantes  
formados

Hasta un

**98%**

tasa  
empleabilidad

Hasta un

**100%**

de financiación

Hasta un

**50%**

de los estudiantes  
repite

Hasta un

**25%**

de estudiantes  
internacionales

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,  
**Elige Euroinnova**



**QS, sello de excelencia académica**  
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

## RANKINGS DE EUROINNOVA

---

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## BY EDUCA EDTECH

---

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



### ONLINE EDUCATION

---



Ver en la web

# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas  
**PROPIOS**  
**UNIVERSITARIOS**  
**OFICIALES**

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

### 1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

### 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

### 3. Nuestra Metodología



#### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



#### APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



#### EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



#### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

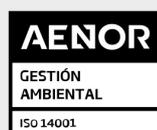
Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



## 5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

## FINANCIACIÓN Y BECAS

---

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

**25%** Beca  
ALUMNI

**20%** Beca  
DESEMPLEO

**15%** Beca  
EMPRENDE

**15%** Beca  
RECOMIENDA

**15%** Beca  
GRUPO

**20%** Beca  
FAMILIA  
NUMEROSA

**20%** Beca  
DIVERSIDAD  
FUNCIONAL

**20%** Beca  
PARA PROFESIONALES,  
SANITARIOS,  
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

## MÉTODOS DE PAGO

---

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## MF1131\_3 Programación y Control de la Recolección y Conservación de Productos Agrícolas



**DURACIÓN**  
180 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

### Titulación

---

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1131\_3 Programación y Control de la Recolección y Conservación de Productos Agrícolas, regulado en el Real Decreto 1211/2009, de 17 de Julio, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad AGAU0208 Gestión de la Producción Agrícola. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General  
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente titulación es según el Decreto 107/2014, de 10 de febrero, por el que se aprueba el Plan de Formación de EuroInnova en la convocatoria de XXXX/XXXXXXX-XXXXXX. El presente documento es un modelo de documento que se debe completar con los datos del alumno/a y del curso de formación. El presente documento es un modelo de documento que se debe completar con los datos del alumno/a y del curso de formación. El presente documento es un modelo de documento que se debe completar con los datos del alumno/a y del curso de formación.

## Descripción

En el ámbito agrario, es necesario conocer los diferentes campos de la gestión de la producción agrícola, dentro del área profesional agricultura. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la programación y control de la recolección y conservación de productos agrícolas.

## Objetivos

- Organizar y controlar las labores de recolección y aprovechamiento, con los medios adecuados a las características de los cultivos, teniendo en cuenta su grado de madurez y las condiciones meteorológicas, para conseguir un óptimo rendimiento de los mismos.
- Organizar las operaciones de carga y transporte de la cosecha, según las características del cultivo, evitando el deterioro de la producción y optimizando los medios técnicos disponibles.
- Gestionar el almacenaje y la conservación de la cosecha para su posterior aprovechamiento ó comercialización, optimizando los espacios, verificando los flujos de entrada y salida y las especificaciones técnicas de manipulación y conservación.
- Coordinar y controlar los recursos humanos necesarios en la cosecha, almacenamiento y conservación de productos agrícolas, en función de los objetivos y actividades establecidas para optimizar dichos recursos.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## A quién va dirigido

---

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de los servicios agrarios, concretamente en la gestión de la producción agrícola, dentro del área profesional agricultura, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la programación y control de la recolección y conservación de productos agrícolas.

## Para qué te prepara

---

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1131\_3 Programación y Control de la Recolección y Conservación de Productos 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 gestión de la producción agrícola de grandes, medianas y pequeñas empresas públicas o privadas, tanto por cuenta ajena como por cuenta propia. Así mismo, está capacitado para organizar, controlar y realizar tratamientos plaguicidas según la actividad regulada por la normativa vigente.

## TEMARIO

---

### MÓDULO 1. PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE LA RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1. El proceso de maduración:
  1. - Maduración fisiológica.
  2. - Maduración comercial.
2. Índices de maduración.
  1. - Métodos y aparatos.
  2. - Parámetros de medida para la recolección.
3. Técnicas y métodos de recolección según cultivo.
  1. - Recolección manual.
  2. - Herramientas y utensilios.
  3. - Recolección mecanizada.
  4. - Maquinaria, equipos y herramientas de recolección.
  5. - Época y momento de recolección.
4. Contenedores para la recepción y el transporte.
  1. - Tipos de envases o contenedores.
  2. - Normas de higiene.
5. Primeros tratamientos de protección en campo.
  1. - Sistemas de conservación.
6. Valoración económica de la recolección.
  1. - Costes por hectárea.
  2. - Costes por unidad de producción.
  3. - Rendimientos.
  4. - Margenes económicos.
7. Gestión informática de los procesos de recolección.
  1. - Control y registro de albaranes.
  2. - Entradas y salidas de productos y envases.
  3. - Cálculo de los rendimientos por hectárea.
  4. - Gráficos de productividad por especies/variedades.
8. Medidas de higiene personal:
  1. - Durante la manipulación de los productos.
9. Requisitos higiénicos generales de maquinaria, instalaciones y equipos.
10. Preparación y regulación de maquinaria y equipos de recolección.
  1. - Normativa general sobre higiene y seguridad aplicable en el sector.
  2. - Sistema de análisis y control de puntos críticos durante la recolección.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE MANEJO Y APROVECHAMIENTO DE LAS PRADERAS

1. Clasificación.
  1. - Especies para la implantación de praderas.

2. Características generales.
  1. - El valor nutritivo de la hierba.
  2. - El medio ecológico y las praderas.
  3. - Praderas temporales y su beneficio sobre el suelo.
3. Labores culturales.
  1. - Preparación del terreno.
  2. - Uso de herbicidas.
  3. - El riego.
  4. - El abonado. Teorías.
4. Aprovechamiento y explotación de las praderas:
  1. - La siega de rechazos.
  2. - El pastoreo: libre, rotacional o racionado.
5. Recolección.
  1. - Épocas y momentos de recolección.
6. Maquinaria y equipos para recolección de praderas:
  1. - Segadoras. Guadanadoras.
  2. - Henificadoras y Rastrillos hileradores.
  3. - Picadoras de forraje y ensiladoras.
  4. - Empacadoras.
  5. - Otros aperos y equipos.
  6. - Preparación. Regulación. Mantenimiento
7. Organización del trabajo y rendimientos.
8. Instalaciones para ensilado y henificación.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA, DESCARGA Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1. Procedimientos, equipos de transporte y manipulación internos:
  1. - Métodos de carga y descarga.
  2. - Sistemas de transporte y manipulación interna.
  3. - Manejo de los equipos.
2. Maquinaria para carga, descarga y transporte:
  1. - Cargadores acoplados al tractor: Frontal, Grúa trasera, Horquilla . estibadora.
  2. - Remolques.
  3. - Gruas.
  4. - Elementos de transporte en finca.
  5. - Preparación. Regulación. Mantenimiento.
3. Recipientes y vehículos para la carga, descarga y transporte.
4. Valoración económica de la carga y transporte de productos agrícolas.
  1. - Recursos humanos y materiales.
  2. - Exigencias comerciales.
  3. - Criterios de rentabilidad de la recogida y transporte.
  4. - Gestión informática de los procesos de carga, descarga y transporte.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LAS OPERACIONES DE RECOLECCIÓN, CARGA, DESCARGA Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

1. Normas de prevención de riesgos laborales aplicables.
  1. - Marco normativo de la salud laboral.
  2. - Riesgos profesionales en las diferentes actividades.

3. - Sistemas de seguridad, según actividades y trabajos desarrollados.
2. Normas protección medioambiental.
  1. - Marco normativo sobre medidas de protección ambiental.
  2. - Impacto ambiental en los procesos de producción en las empresas agrarias.
3. Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables.

## UNIDAD FORMATIVA 2. ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIONES DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1. Tipos de almacenes.
2. Silos.
3. Secaderos.
4. Características constructivas: dimensiones, materiales y acabados.
5. Suministro de agua.
  1. - Saneamiento.
6. Instalación eléctrica.
7. Sistemas de ventilación:
  1. - Natural.
  2. - Forzada.
8. Cámaras de atmósfera controlada.
9. Almacenamiento de los productos hasta su comercialización.
10. Maquinaria, equipos, herramientas y útiles para el acondicionamiento, selección y almacenamiento de productos agrícolas.
11. Análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC).
12. Gestión informática de los procesos de almacenaje.
13. Valoración económica del almacenamiento.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN DE RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES

1. Necesidades de personal.
2. Asignación de trabajos.
3. Organización y programación del trabajo.
4. Asesoramiento y supervisión del personal.
5. Relaciones laborales.
  1. - Modalidades de contratación.
  2. - Suspensión y extinción.
6. Seguridad social agraria y otras prestaciones.
7. Órganos de representación.
8. Convenios colectivos del sector.
  1. - Negociación colectiva
9. El derecho y las obligaciones laborales.
  1. - Normas fundamentales.
10. Rendimiento y coste de la mano de obra.
  1. - Cálculo del coste horario.
  2. - Partes de trabajo.
  3. - Tiempos de ejecución.
11. Rendimiento y coste de utilización de la maquinaria y equipos.

1. - Calculo del coste horario.
2. - Partes de trabajo.
3. - Tiempos de ejecucion.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Requisitos de los manipuladores de alimentos:
  1. - Peligros que se pueden presentar en los alimentos debido a su manipulacion.
  2. - Fuentes de contaminacion de los alimentos.
  3. - Principales enfermedades causadas por el consumo de alimentos.
  4. - Factores que contribuyen a su presentacion; medidas de prevencion.
  5. - Influencia de los factores medioambientales sobre el crecimiento y el desarrollo de los microorganismos en los alimentos.
2. Practicas correctas de higiene durante la recepcion, almacenaje, transformacion, transporte, distribucion y servicio de alimentos.
  1. - Higiene del personal manipulador de alimentos. .
  2. - Responsabilidades.
3. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
4. Manejo de residuos.
5. Autocontrol en los establecimientos alimentarios.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

1. Marco normativo de prevencion de riesgos laborales.
  1. - Riesgos profesionales en las diferentes actividades. .
  2. - Sistemas de seguridad, segun actividades y trabajos desarrollados.
  3. - Riesgos y siniestralidad en trabajos agrarios..
  4. - Medidas de proteccion personal, en instalaciones y maquinas.
2. Normativa general sobre higiene y seguridad aplicable en el sector.
  1. - Procesos y productos de limpieza, desinfeccion, esterilizacion, desinsectacion y desratizacion.
  2. - Sistemas y equipos de limpieza en instalaciones.
3. Medidas de higiene personal:
  1. - En el transporte.
4. Marco normativo sobre medidas de proteccion ambiental.
  1. - Impacto ambiental en los procesos de produccion en las empresas agrarias.
  2. - Normas medioambientales y de prevencion de riesgos laborales aplicables.
5. Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables.

## ¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

### Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,  
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

### Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group