Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas.

Área: AGRARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0015

CONTENIDOS

####

1. Recolección de flores frescas y hortalizas.

####

1.1. El proceso de maduración:

####

1.1.1. Maduración fisiológica y comercial.

####

1.1.2. Índices de maduración.

####

1.2. Métodos para la determinación del estado de madurez de las flores y las hortalizas.

####

1.3. Cálculo del momento óptimo de recolección de las flores, en función de su variedad y las exigencias del mercado.

####

1.3.1. Características de las diferentes especies.

####

1.3.2. Longitud del tallo.

####

1.3.3. Apertura de la flor.

####

1.4. La recolección de las hortalizas y flor cortada:

####

1.4.1. Recolección manual.

####

1.4.2. Recolección mecánica.

####

1.4.3. Herramientas y utensilios.

####

1.4.4. Plataformas hidráulicas para invernaderos.

####

1.4.5. Contenedores para la recepción y el transporte.

####

1.4.6. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.

####

1.5. Manejo de maquinaria para la recolección de flores y hortalizas.

####

1.6. Puntos críticos para el mantenimiento de maquinaria, equipos y contenedores de recolección de flores y hortalizas.

####

1.7. Conservación de flor cortada y hortalizas en el campo. Medidas básicas.

####

1.8. Medidas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.

####

1.9. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la horticultura y floricultura.

####

2. Transporte de flor cortada y hortalizas.

####

2.1. Transporte y almacenamiento de los productos en campo:

####

2.1.1. Contenedores.

####

2.1.2. Remolques especiales.

####

2.2. Carga y descarga de los productos:

####

2.2.1. Máquinas y equipos para carga y descarga. Cintas transportadoras.

####

2.2.2. Puntos críticos en la carga, transporte, descarga y almacenamiento.

####

2.3. Primeros tratamientos del producto en campo:

####

2.3.1. Equipos de limpieza.

####

2.3.2. Instalaciones de clasificación y selección de hortalizas.

####

2.3.3. Puntos críticos de mantenimiento de maquinarias y equipos.

####

3. Almacenamiento

####

3.1. Almacenamiento de los productos hasta su comercialización:

####

3.1.1. Almacenamiento en frío.

####

3.1.2. Almacenamiento en atmósfera controlada.

####

3.2. Medidas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.

####

3.3. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la horticultura y floricultura.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio**

desde el que lo haga. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.