
**Curso: Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas.
AGAH0108 - Horticultura y floricultura**

Horas: 80

Objetivos:

Recolectar las flores y hortalizas adecuadamente para mantener su calidad.
Transportar y realizar el almacenamiento utilizando los equipos apropiados.

Dirigido a:

Floricultor.
Horticultor.
Trabajador de huertas, viveros y jardines, en general.
Trabajador en la producción de plantas hortícolas.
Trabajador en viveros, en general.
Viverista.
Trabajador del cultivo de plantas para flor cortada.
Manipulador de frutas y hortalizas.
Aplicador de plaguicidas.

Capacita para:

Para determinar el momento de recolección y llevarla a cabo correctamente, conociendo los recursos necesarios; realizar las labores de pre-acondicionamiento del producto en campo y la maquinaria disponible; almacenar y transportar el producto hasta la nave agrícola, incluyendo la carga y descarga; procesarlo adecuadamente realizando las operaciones de limpieza, selección y clasificación; gestionar las condiciones de almacenamiento adecuadas y la tecnología disponible; cumplir la legislación y normativa aplicable al sector respecto al medioambiente, la seguridad alimentaria y la prevención de riesgos laborales.

Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos de agricultura que deseen adquirir una buena base.
Trabajadores del sector agrícola, con experiencia laboral, pero sin formación específica.
Profesionales del sector, que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos científicos o novedades.

FICHA TÉCNICA

Profesionales de otras fases de la cadena agroalimentaria, que deseen ampliar sus conocimientos. Para actualizarse en materia legal medioambiental, de seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

Suministradores o compradores de productos florales u hortícolas que deseen conocer mejor a sus clientes o proveedores.

Para grupos de consumidores particulares o asociaciones, especialmente concienciados con la seguridad alimentaria o medioambiental de la producción y gestión agroalimentaria.

Contenido Formativo:

1. RECOLECCIÓN DE FLORES FRESCAS Y HORTALIZAS

2. El proceso de maduración

- 2.1. Introducción
- 2.2. Maduración Fisiológica
- 2.3. Maduración de cosecha
- 2.4. Maduración comercial
- 2.5. Índices de maduración
- 2.6. Resumen

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

- 3.1. Introducción
- 3.2. Métodos de determinación del estado de madurez
- 3.3. Cálculo del momento de recolección
- 3.4. Resumen

4. La recolección de las hortalizas y la flor cortada

- 4.1. Introducción
- 4.2. La recolección
- 4.3. Recolección manual
- 4.4. Recolección mecánica
- 4.5. Herramientas y utensilios
- 4.6. Plataformas hidráulicas
- 4.7. Contenedores para recepción y transporte
- 4.8. Prevención de riesgos laborales
- 4.9. Normas medioambientales
- 4.10. Resumen

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

- 5.1. Introducción
- 5.2. Puntos críticos para el mantenimiento de maquinaria, equipos y contenedores de recolección de flores y hortalizas

FICHA TÉCNICA

5.3. Resumen

6. Conservación de flor cortada y hortalizas en el campo

- 6.1. Medidas básicas
- 6.2. Introducción
- 6.3. Medidas básicas de conservación en campo
- 6.4. Resumen

7. Medidas medioambientales, de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria

- 7.1. Introducción
- 7.2. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales relacionadas con la horticultura y la floricultura
- 7.3. Normas de seguridad alimentaria relacionadas con la horticultura y la floricultura
- 7.4. Resumen

8. TRANSPORTE DE FLOR CORTADA Y HORTALIZAS

9. Almacenamiento y transporte de los productos en campo

- 9.1. Introducción
- 9.2. Contenedores
- 9.3. Transporte
- 9.4. Resumen

10. Carga y descarga de los productos

- 10.1. Introducción
- 10.2. Máquinas y equipos para carga y descarga
- 10.3. Cintas transportadoras
- 10.4. Puntos críticos en la carga, transporte, descarga y almacenamiento
- 10.5. Resumen

11. Primeros tratamientos del producto en campo

- 11.1. Introducción
- 11.2. Equipos de limpieza de hortalizas
- 11.3. Instalaciones de selección y clasificación de hortalizas
- 11.4. Puntos críticos del mantenimiento de maquinaria y equipos
- 11.5. Resumen

12. ALMACENAMIENTO

13. Almacenamiento de los productos hasta su comercialización

- 13.1. Introducción
- 13.2. Almacenamiento en frío
- 13.3. Almacenamiento en atmósfera controlada
- 13.4. Resumen

FICHA TÉCNICA

14. Medidas medioambientales, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales en el almacenamiento

- 14.1. Introducción
- 14.2. Normas medioambientales en el almacenamiento
- 14.3. Seguridad alimentaria en el almacenamiento
- 14.4. Prevención de riesgos laborales en el almacenamiento
- 14.5. Resumen