



## **UF0015: Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas**

## UF0015: Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas

**Duración:** 80 horas

**Precio:** consultar euros.

**Modalidad:** e-learning

**Titulación:**

CONTENIDOS RELACIONADOS CON CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

**Metodología:**

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



### Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

### Programa del curso:

#### RECOLECCIÓN DE FLORES FRESCAS Y HORTALIZAS

El proceso de maduración

Introducción

Maduración Fisiológica

Maduración de cosecha

Maduración comercial

Índices de maduración

Resumen

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

Introducción

Métodos de determinación del estado de madurez

Cálculo del momento de recolección

Resumen

La recolección de las hortalizas y la flor cortada

Introducción

La recolección

Recolección manual

Recolección mecánica

Herramientas y utensilios

Plataformas hidráulicas

Contenedores para recepción y transporte

Prevención de riesgos laborales

Normas medioambientales

Resumen

Manejo de maquinaria para la recolección de flores y hortalizas

Introducción

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

Resumen

Conservación de flor cortada y hortalizas en el campo

Medidas básicas

Introducción

Medidas básicas de conservación en campo

Resumen

Medidas medioambientales, de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria

Introducción

Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales relacionadas con la horticultura y la floricultura

Normas de seguridad alimentaria relacionadas con la horticultura y la floricultura

Resumen

## TRANSPORTE DE FLOR CORTADA Y HORTALIZAS

Almacenamiento y transporte de los productos en campo

Introducción

Contenedores

Transporte

Resumen

Carga y descarga de los productos

Introducción

Máquinas y equipos para carga y descarga

Cintas transportadoras

Puntos críticos en la carga, transporte, descarga y almacenamiento  
Resumen

Primeros tratamientos del producto en campo

Introducción

Equipos de limpieza de hortalizas

Instalaciones de selección y clasificación de hortalizas

Puntos críticos del mantenimiento de maquinaria y equipos

Resumen

## ALMACENAMIENTO

Almacenamiento de los productos hasta su comercialización

Introducción

Almacenamiento en frío

Almacenamiento en atmósfera controlada

Resumen

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

Introducción

Normas medioambientales en el almacenamiento

Seguridad alimentaria en el almacenamiento

Prevención de riesgos laborales en el almacenamiento

Resumen