

Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas (UF0015)

Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas (UF0015)

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

© icaformación2026

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, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/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.



© icaformación2026

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:

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026