

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

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

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

➤ **Contenidos:**

### **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**