

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.

© 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:

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

© icaformación2026

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

© icaformación2026

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

© icaformación2026