

Recolección en agricultura

Horas

18

Acerca de este curso

Cod: 26948IN

Unidad. 1. El proceso de maduración

- 1.La madurez según la conservación frigorífica
- 2.La madurez desde el punto de vista comercial
- 3.Fisiología, respiración y transpiración de las frutas
- 4.La maduración de las frutas
- 5.Proceso fisiológico de la maduración
- 6.Cambios asociados con la madurez de las frutas
- 7.Factores en el control de la respiración

Unidad. 2. Maduración fisiológica y comercial

- 1.Madurez fisiológica
- 2.Madurez comercial

Unidad. 3. Índices de maduración

- 1.Índices climáticos
- 2.Índices fisiológicos
- 3.Índices químicos

Unidad. 4. Recolección manual

Unidad. 5. Época y momento de recolección: herramientas y utensilios

- 1.Época y momento de recolección

Unidad. 6. Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección

¿Qué aprenderás?

- Definir las técnicas de recolección, almacenamiento y envasado de los productos y subproductos agrícolas, y aplicar las mismas en un caso práctico, utilizando los medios apropiados y observando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.