



Recolección en agricultura

Sku: 26948IN

Horas: 18

OBJETIVOS

- 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.

CONTENIDOS

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 55 y equipos utilizados en la recolección**