



## Recolección de flores frescas y hortalizas

**Sku:** CT0747

**Horas:** 31

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. El proceso de maduración. 1.1. Maduración fisiológica y comercial. 1.2. Índices de maduración. 2. Métodos para la determinación del estado de madurez de las flores y hortalizas. 3. Cálculo del momento óptimo de recolección de las flores. en función de su variedad y las exigencias del mercado. 3.1. Características de las diferentes especies. 3.2. Longitud del tallo. 3.3. Apertura de la flor. 4. La recolección de las hortalizas y flor cortada. 4.1. Recolección manual. 4.2. Recolección mecánica. 4.3. Herramientas y utensilios. 4.4. Plataformas hidráulicas para invernaderos. 4.5. Contenedores para la recepción y el transporte. 4.6. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales. 5. Manejo de 55 para la recolección de flores y hortalizas. 6. Puntos críticos para el mantenimiento de 55. equipos y contenedores de recolección de flores y hortalizas. 7. Conservación de flor cortada y hortalizas en el campo. 8. Medidas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la horticultura y floricultura.