



Recolección en agricultura

Sku: CT1040

Horas: 18

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. El proceso de maduración. 1.1. La madurez según la conservación frigorífica. 1.2. La madurez desde el punto de vista comercial. 1.3 Fisiología. respiración y transpiración de las frutas. 1.4. La maduración de las frutas. 1.5. Proceso fisiológico de la maduración. 1.6. Cambios asociados con la madurez de las frutas. 1.7. Factores en el control de la respiración. 2. Maduración fisiológica y comercial. 2.1. Madurez fisiológica. 2.2. Madurez comercial. 3. Índices de maduración. 3.1. Índices climáticos. 3.2. Índices fisiológicos. 3.3. Índices químicos. 4. Recolección manual 5. Época y momento de recolección: herramientas y utensilios. 5.1. Época y momento de recolección. 6 Tipos. componentes y uso de pequeña 55 y equipos utilizados en la recolección.