

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	RECOLECCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE FLORES Y HORTALIZAS	Duración	80
		Específico	
Código	UF0015		
Familia profesional	AGRARIA		
Área Profesional	Agricultura		
Certificado de profesionalidad	Horticultura y floricultura	Nivel	2
Módulo formativo	Operaciones culturales y recolección en cultivos hortícolas y flor cortada	Duración	200
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Operaciones culturales, riego y fertilización (Transversal)	Duración	80
	Mantenimiento y manejo de invernaderos		40

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP4 y RP5 de la UC0528_2: REALIZAR LAS OPERACIONES DE CULTIVO, RECOLECCION, TRANSPORTE Y PRIMER ACONDICIONAMIENTO DE LOS CULTIVOS HORTICOLAS Y FLOR CORTADA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Recolectar las flores y hortalizas adecuadamente para mantener su calidad.

- CE1.1 Identificar los estados de madurez comercial apropiados para la recolección de las hortalizas o flor cortada, según especies, y los métodos más comunes para determinarlos.
- CE1.2 Identificar el momento adecuado de recolección de flores atendiendo a las exigencias de mercado.
- CE1.3 Describir los métodos de recolección de las principales especies.
- CE1.4 Describir la maquinaria, equipos y contenedores empleados en la recolección, especificando los puntos críticos para su mantenimiento.
- CE1.5 Describir los requerimientos básicos de conservación de los productos en campo hasta su comercialización.
- CE1.6 Describir la normativa básica medioambiental, de prevención de riesgos laborales y de calidad y seguridad alimentaria aplicable.

C2: Transportar y realizar el almacenamiento utilizando los equipos apropiados

- CE2.1 Describir los métodos de transporte y las características de los vehículos de transporte o remolques.
- CE2.2 Describir las máquinas y equipos para la carga y descarga.
- CE2.3 Identificar los puntos críticos en la carga, transporte, descarga y almacenamiento.
- CE2.4 Describir los sistemas más comunes de limpieza, secado, calibrado y selección de hortalizas indicando sus puntos críticos para el mantenimiento.
- CE2.5 Describir la normativa básica medioambiental, de prevención de riesgos laborales y de calidad y seguridad alimentaria aplicable.

Contenidos

1. Recolección de flores frescas y hortalizas:

- El proceso de maduración: Maduración fisiológica y comercial. Índices de maduración.
- Métodos para la determinación del estado de madurez de las flores y las hortalizas.
- Cálculo del momento óptimo de recolección de las flores, en función de su variedad y las exigencias del mercado.
 - Características de las diferentes especies.
 - Longitud del tallo.
 - Apertura de la flor.
- La recolección de las hortalizas y flor cortada:
 - Recolección manual.
 - Recolección mecánica.
 - Herramientas y utensilios.
 - Plataformas hidráulicas para invernaderos.
 - Contenedores para la recepción y el transporte.
 - Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.
- Manejo de maquinaria para la recolección de flores y hortalizas.
- Puntos críticos para el mantenimiento de maquinaria, equipos y contenedores de recolección de flores y hortalizas.
- Conservación de flor cortada y hortalizas en el campo. Medidas básicas.

- Medidas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.
- Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la horticultura y floricultura.

2. Transporte de flor cortada y hortalizas:

- Transporte y almacenamiento de los productos en campo: Contenedores. Remolques especiales.
- Carga y descarga de los productos: Máquinas y equipos para carga y descarga. Cintas transportadoras. Puntos críticos en la carga, transporte, descarga y almacenamiento.
- Primeros tratamientos del producto en campo: Equipos de limpieza. Instalaciones de clasificación y selección de hortalizas. Puntos críticos de mantenimiento de maquinarias y equipos.

3. Almacenamiento:

- Almacenamiento de los productos hasta su comercialización:
- Almacenamiento en frío.
- Almacenamiento en atmósfera controlada.
- Medidas medioambientales y de prevención de riesgos laborales.
- Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la horticultura y floricultura.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad Horticultura y floricultura