



# RECOLECCIÓN EN AGRICULTURA

**SKU:** CT1040

**Horas** [20](#)

## CONTENIDO

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 maquinaria y equipos utilizados en la recolección.