

Recolección transporte almacenamiento y acondicionamiento de la fruta

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Agraria

OBJETIVOS

- Describir los métodos de recolección y almacenamiento de la fruta realizando las operaciones necesarias en un caso práctico aplicando las medidas de PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE normativa medioambiental y seguridad alimentaria
- Especificar los sistemas de transporte y acondicionamiento de la fruta recolectada realizando los trabajos necesarios en un caso práctico aplicando las medidas de PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE y normativa medioambiental.

CONTENIDOS

UD1. Recolección.

- 1.1. El proceso de maduración.
- 1.2. Maduración fisiológica y comercial.
- 1.3. Índices de maduración.
- 1.4. La recolección de la fruta.
- 1.5. Recolección manual.
- 1.6. Recolección mecánica. Equipos.
- 1.7. Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos de carácter perecedero.
- 1.8. Normas medioambientales y de PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE así como de seguridad alimentaria relacionadas con la recolección.

UD2. Transporte.

- 2.1. Contenedores.
- 2.2. Remolques especiales.
- 2.3. Cintas transportadoras.
- 2.4. Normas medioambientales y de PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE así como de seguridad alimentaria relacionadas con el transporte.

UD3. Almacenamiento y Acondicionamiento de la Fruta en Campo.

- 3.1. Primeros tratamientos de la fruta en campo.

- 3.2. Equipos de limpieza.
- 3.3. Secadoras.
- 3.4. Descascarilladoras.
- 3.5. Instalaciones de clasificación y selección de fruta.
- 3.6. Almacenamiento de la fruta hasta su conservación.
- 3.7. Almacenamiento en frío.
- 3.8. Almacenamiento en atmósfera controlada.
- 3.9. Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta.
- 3.10. Conservación de frutos.
- 3.11. Normas de calidad para productos frutales (normalización y tipificación).
- 3.12. Normas medioambientales y de PRL, SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE así como de seguridad alimentaria relacionadas con el almacenamiento y conservación.