Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta

Área: AGRARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 40 h
Precio: 20.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0013

CONTENIDOS

1. 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.

####

1.5.1. Herramientas y utensilios.

####

1.5.2. Plataformas hidráulicas.

####

1.5.3. Contenedores para la recepción y el transporte.

####

1.5.4. Identificación de recipientes.

####

1.6. Recolección mecánica. Equipos.

####

1.7. Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos, de carácter perecedero.

####

1.7.1. Concepto de recipiente y de utilizador.

####

1.7.2. Condiciones de los materiales.

####

1.7.3. Condiciones de los recipientes.

####

1.7.4. Limpieza e higiene de los envases.

####

1.7.5. Identificación de recipientes.

####

1.8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la recolección.

####

2. Transporte.

####

2.1. Contenedores.

####

2.2. Remolques especiales.

####

2.3. Cintas transportadoras.

####

2.4. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el transporte.

####

3. 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 prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el almacenamiento y conservación.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El

departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.