

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.

