

Recolección, Transporte, Almacenamiento Y Acondicionamiento De La Fruta



Área: Agraria
Modalidad: Teleformación
Duración: 40 h
Precio: 280.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Describir los métodos de recolección y almacenamiento de la fruta realizando las operaciones necesarias en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, 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 prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.

CONTENIDOS

Recolección Introducción El proceso de maduración Maduración fisiológica y comercial Índices de maduración La recolección de la fruta
Recolección manual Recolección mecánica. Equipos Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos, de carácter perecedero Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales, así como de seguridad alimentaria relacionadas con la recolección Transporte Introducción Contenedores Remolques especiales Cintas transportadoras Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el transporte Almacenamiento y acondicionamiento de la fruta en campo Introducción Primeros tratamientos de la fruta en campo Equipos de limpieza Secadoras Descascarilladoras Instalaciones de clasificación y selección de fruta Almacenamiento de la fruta hasta su conservación Almacenamiento en frío Almacenamiento en atmósfera controlada Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta Conservación de frutos Normas de calidad para productos frutales. Normalización y tipificación 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 **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 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.