

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF0013 Recolección, Transporte, Almacenamiento y Acondicionamiento de la Fruta

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0013 Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta incluidas en el Módulo Formativo MF0528_2 Operaciones culturales y recolección de la fruta regulada en el Real Decreto 1375/2008, de 1 de Agosto que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN

- 1. El proceso de maduración
- 2. Maduración fisiológica y comercial
- 3. Índices de maduración
- 4. La recolección de la fruta
- 5. Recolección manual
- 6. Recolección mecánica. Equipos
- 7. Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos, de



- carácter perecedero
- 8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la recolección

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE

- 1. Contenedores
- 2. Remolques especiales
- 3. Cintas transportadoras
- 4. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA EN CAMPO

- 1. Primeros tratamientos de la fruta en campo
- 2. Equipos de limpieza
- 3. Secadoras
- 4. Descascarilladoras
- 5. Instalaciones de clasificación y selección de fruta
- 6. Almacenamiento de la fruta hasta su conservación
- 7. Almacenamiento en frío
- 8. Almacenamiento en atmósfera controlada
- Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta
- 10. Conservación de frutos
- 11. Normas de calidad para productos frutales (normalización y tipificación)
- 12. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el almacenamiento y conservación





C/ San Lorenzo 2 - 2 29001 Málaga



Tlf: 952 215 476 Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es

E-mail: info@academiaintegral.com.es

