

FICHA TÉCNICA

Curso: Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta. AGAF0108 - Fruticultura

Horas: 40

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.

Dirigido a:

Trabajador agrícola de frutales, en general.
Fruticultor.
Trabajador agrícola de cítricos.
Viticultor.
Olivicultor.
Injertador y/o podador.
Aplicador de plaguicidas.

Capacita para:

Capacita para realizar correctamente las operaciones de recolección, transporte, almacenamiento y acondicionado de la fruta siguiendo instrucciones de superiores o un plan de trabajo.

Otros datos:

- Conocer las operaciones de recolección de la fruta, su gestión y los diferentes métodos o medios empleados para tal fin, la ejecución óptima del transporte de la fruta una vez recolectada, para después de ser recepcionadas, realizar las tareas necesarias de acondicionamiento y almacenamiento de una manera correcta, siguiendo instrucciones precisas.
- Este curso presenta ejercicios de autoevaluación que refuerzan los contenidos vistos a lo largo del mismo.
- Muestra imágenes ilustrativas que ayudan a comprender el contenido formativo.
- A lo largo de los capítulos se detallan varias aplicaciones prácticas para facilitar una mejor asimilación de los contenidos expuestos.

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

1. Recolección

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

2. Transporte

- 2.1. Introducción
- 2.2. Contenedores
- 2.3. Remolques especiales
- 2.4. Cintas transportadoras
- 2.5. 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. Introducción
- 3.2. Primeros tratamientos de la fruta en campo
- 3.3. Equipos de limpieza
- 3.4. Secadoras
- 3.5. Descascarilladoras
- 3.6. Instalaciones de clasificación y selección de fruta
- 3.7. Almacenamiento de la fruta hasta su conservación
- 3.8. Almacenamiento en frío
- 3.9. Almacenamiento en atmósfera controlada
- 3.10. Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta
- 3.11. Conservación de frutos
- 3.12. Normas de calidad para productos frutales. Normalización y tipificación
- 3.13. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el almacenamiento y conservación