Recolección, Transporte, Almacenamiento y Acondicionamiento de la Fruta (60 horas)



Categoría: Industria alimentaria y restauración

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/recoleccion-transporte-almacenamiento-y-acondicionamiento-de-la-fruta-60-horas/

Objetivo

Con el Curso de **60 horas** de **Recolección, Transporte, Almacenamiento y Acondicionamiento de la Fruta** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN.

- 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE.

- Contenedores - Remolques especiales. - Cintas transportadoras. - 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.

- 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.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 60

- Unidades: 3