



Recolección de frutas

Sku: CT0739

Horas: 15

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. El proceso de maduración. 1.1. La madurez según la conservación frigorífica. 1.2. La madurez desde el punto de vista comercial. 1.3. Fisiología. respiración y transpiración de las frutas. 1.4. La maduración de las frutas. 1.5. Proceso fisiológico de la maduración. 1.6. Cambios asociados con la madurez de las frutas. 1.7. Factores en el control de la respiración. 2. Maduración fisiológica y comercial. 2.1. Madurez fisiológica. 2.2. Madurez comercial. 3. Índices de maduración. 3.1. Índices climáticos. 3.2. Índices fisiológicos. 3.3. Índices químicos. 4. La recolección de la fruta. 5. Recolección manual. 5.1. Herramientas y utensilios. 5.2. Plataformas hidráulicas. 5.3. Contenedores para la recepción y el transporte. 5.4. Identificación de recipientes. 6. Recolección mecánica. Equipos. 7. Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos. de carácter perecedero. 7.1. Concepto de recipiente y de utilizador. 7.2. Condiciones de los materiales. 7.3. Condiciones de los recipientes. 7.4. Limpieza e higiene de los envases. 7.5. Identificación de recipientes. 8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la recolección 8.1. Normas medioambientales. 8.2. Normas de prevención. 8.3. Normas de calidad.