



Almacenamiento Y Acondicionamiento De La Fruta En Campo

Sku: CT0740

Horas: 20

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Primeros tratamientos de la fruta en campo. 1.1. Recolección y manejo de la fruta. 1.3. Operaciones de acondicionamiento. 1.4. Tratamientos. 1.5. Plagas y enfermedades. 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. 7.1. Fundamentos de la conservación. 7.2. Usos y efectos del enfriamiento. 7.3. Condiciones previas a la conservación frigorífica de la fruta. 7.4. Recepción de la fruta en la cámara. 7.5. Tiempo en conservación. 7.6. Técnicas de enfriamiento de los productos frutales. 7.7. Condiciones recomendadas para el almacenamiento de frutas. 7.8. Accidentes fisiológicos en la fruta. 8. Almacenamiento en atmósfera controlada. 8.1. Almacenamiento en cámara refrigerada convencional. 8.2. Almacenamiento en atmósfera controlada. 9. Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta. 10. Conservación de frutos. 10.1. Principales métodos de conservación. 10.2. Conservación frigorífica de los cítricos. 11. Normas de calidad para productos frutales (normalización y tipificación). 11.1. Normas de calidad para las frutas. 11.2. Normativa de comercialización en frutas. 11.3. Normas de comercialización para cítricos. 12. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el almacenamiento y conservación. 12.1. Normas medioambientales. 12.2. Normas de prevención de riesgos laborales. 12.3. Normas de calidad.