



Conservación de cultivos

Sku: CT1041

Horas: 23

Formato: HTML

OBJETIVOS

*Aprender las distintas técnicas de conservación del cultivo: recepción, transporte, envasado, manipulación y almacenaje. *Conocer las técnicas de tratamiento de los residuos. *Estudiar las técnicas de enfriamiento, su aplicación práctica y sus efectos.

CONTENIDOS

1. Contenedores para la recepción y el transporte. 1.1. Identificación de recipientes. 2. Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas. frutos y hortalizas. 2. Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas. frutos y hortalizas. (Conservación) 3. Envasado y manipulación. 4. Sistemas de conservación. 4.1. Técnicas de enfriamiento de los productos frutales. 4.2. Condiciones recomendadas para el almacenamiento de frutas. 4.3. Almacenamiento en atmósfera controlada. 4.4. Envasado con atmósfera modificada. 5. Tratamiento de residuos. 6. Tipos. componentes y uso de pequeña 55 y equipos utilizados en la conservación de cultivos. 6.1. Usos y efectos del enfriamiento. 7. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en conservación de cultivos. 7.1. Normas medioambientales. 7.2. Normas de prevención.