



Uf0013: recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta

Sku: UF0013

Horas: 40

Formato: HTML

CONTENIDOS

UD1. Recolección

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

UD2. Transporte

- 2.1 Contenedores.
- 2.2 Remolques especiales.
- 2.3 Cintas transportadoras.
- 2.4 Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el transporte.

UD3. Almacenamiento y acondicionamiento de la fruta en campo

- 3.1 Primeros tratamientos de la fruta en campo.
- 3.2 Equipos de limpieza.
- 3.3 Secadoras.
- 3.4 Descascarilladoras.
- 3.5 Instalaciones de clasificación y selección de fruta.
- 3.6 Almacenamiento de la fruta hasta su conservación.
- 3.7 Almacenamiento en frío.
- 3.8 Almacenamiento en atmósfera controlada.
- 3.9 Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta.
- 3.10 Conservación de frutos.
- 3.11 Normas de calidad para productos frutales (normalización y tipificación).
- 3.12 Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el almacenamiento y conservación.