

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

Horas	40
-------	----

Acerca de este curso

Cod: UF0013

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.