

Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

Describir los métodos de recolección y almacenamiento de la fruta realizando las operaciones necesarias en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, normativa medioambiental y seguridad alimentaria. Especificar los sistemas de transporte y acondicionamiento de la fruta recolectada, realizando los trabajos necesarios en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.

➤ **Contenidos:**

Recolección

Introducción

El proceso de maduración

Maduración fisiológica y comercial

Índices de maduración

La recolección de la fruta

Recolección manual

Recolección mecánica. Equipos

Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos, de carácter perecedero

Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales, así como de seguridad alimentaria relacionadas con la recolección

Transporte

Introducción

Contenedores

Remolques especiales

Cintas transportadoras

Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el transporte

Almacenamiento y acondicionamiento de la fruta en campo

Introducción

Primeros tratamientos de la fruta en campo

Equipos de limpieza

Secadoras

Descascarilladoras

Instalaciones de clasificación y selección de fruta

Almacenamiento de la fruta hasta su conservación

Almacenamiento en frío

Almacenamiento en atmósfera controlada

Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta

Conservación de frutos

Normas de calidad para productos frutales. Normalización y tipificación

Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el almacenamiento y conservación