



UF0013: Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta

UF0013: Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta

Duración: 40 horas

Precio: 210 euros.

Modalidad: A distancia

Titulación:

CONTENIDOS RELACIONADOS CON CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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