

Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas

Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

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.

© icaformación2026

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, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/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.



© icaformación2026

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:

- LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS
  - Factores que influyen en la calidad de los productos hortofrutícolas
    - Factores que influyen en la calidad de los productos hortofrutícolas II
    - Factores que influyen en la calidad de los productos hortofrutícolas III
    - Factores que influyen en la calidad de los productos hortofrutícolas IV
  - La maduración de los productos hortofrutícolas
    - La maduración de los productos hortofrutícolas II
    - La maduración de los productos hortofrutícolas III
    - La maduración de los productos hortofrutícolas IV
    - La maduración de los productos hortofrutícolas V
  - Índices de madurez y calidad interna
    - Índices de madurez y calidad interna II
    - Índices de madurez y calidad interna III
    - Índices de madurez y calidad interna IV
    - Índices de madurez y calidad interna V
    - Índices de madurez y calidad interna VI
    - Índices de madurez y calidad interna VII
- LA VIDA COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS
  - La Vida Comercial de los Productos Hortofrutícolas
    - La Vida Comercial de los Productos Hortofrutícolas II
  - Trastornos fisiológicos y su control
    - Trastornos fisiológicos y su control II
    - Trastornos fisiológicos y su control III
    - Trastornos fisiológicos y su control IV
    - Trastornos fisiológicos y su control V
  - Desarrollo de podrido: factores relacionados
    - Desarrollo de podrido: factores relacionados II
    - Desarrollo de podrido: factores relacionados III
    - Desarrollo de podrido: factores relacionados IV
    - Desarrollo de podrido: factores relacionados V
    - Desarrollo de podrido: factores relacionados VI
    - Desarrollo de podrido: factores relacionados VII

© icaformación2026

- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIEN DE LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS
  - Temperatura
    - Temperatura II
    - Temperatura III
    - Temperatura IV
    - Temperatura V
    - Temperatura VI
  - Humedad
    - Humedad II
    - Humedad III
    - Humedad IV
  - Composición atmosférica
    - Composición atmosférica II
  - Incompatibilidades de los productos hortofrutícolas durante el almacenamiento
    - Incompatibilidades de los productos hortofrutícolas durante el almacenamiento II
    - Incompatibilidades de los productos hortofrutícolas durante el almacenamiento III
    - Incompatibilidades de los productos hortofrutícolas durante el almacenamiento IV
    - Incompatibilidades de los productos hortofrutícolas durante el almacenamiento V
    - Incompatibilidades de los productos hortofrutícolas durante el almacenamiento VI
- GESTIÓN LOGÍSTICA
  - Logística y servicio al cliente
    - Logística y servicio al cliente II
    - Logística y servicio al cliente III
    - Logística y servicio al cliente IV
  - Logística de aprovisionamientos
    - Logística de aprovisionamientos II
    - Logística de aprovisionamientos III
    - Logística de aprovisionamientos IV
    - Logística de aprovisionamientos V
  - Logística de la distribución
    - Logística de la distribución II
  - Logística de almacenamiento
    - Logística de almacenamiento II
    - Logística de almacenamiento III
    - Logística de almacenamiento IV
    - Logística de almacenamiento V
    - Logística de almacenamiento VI
    - Logística de almacenamiento VII
    - Logística de almacenamiento VIII
    - Logística de almacenamiento IX
    - Logística de almacenamiento X
- EVALUACIÓN FINAL

© icaformación2026