

# Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta (UF0013)

Modalidad:

e-learning con una duración 40 horas

Objetivos:

Contenidos:

1. 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.
    - 1.5.1. Herramientas y utensilios.
    - 1.5.2. Plataformas hidráulicas.
    - 1.5.3. Contenedores para la recepción y el transporte.
    - 1.5.4. Identificación de recipientes.
  - 1.6. Recolección mecánica. Equipos.
  - 1.7. Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos, de carácter perecedero.
    - 1.7.1. Concepto de recipiente y de utilizador.
    - 1.7.2. Condiciones de los materiales.
    - 1.7.3. Condiciones de los recipientes.
    - 1.7.4. Limpieza e higiene de los envases.
    - 1.7.5. Identificación de recipientes.
  - 1.8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la recolección.
2. Transporte.
  - 2.1. Contenedores.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- 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.
- 3. 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.

