IELOGIS
Instituto Europeo de Logística y Transporte

MÁSTER EN RECOLECCIÓN, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA

IELC018
www.ielogis.com



Escuela asociada a:

CUM LAUDE

CECAP

DESTINATARIOS

El **Máster en Recolección, Transporte, Almacenamiento y Acondicionamiento de la Fruta** va dirigido a todas aquellas personas que quieran especializarse en las fases que componen la comercialización de este tipo de productos. A lo largo de la formación, el alumno estudiará el proceso y los índices de maduración, así como las diferencias y características entre la recolección manual y mecánica. Una vez adquiridos estos conocimientos, el alumno conocerá la normativa sobre recipientes que contienen alimentos frescos y las normas medioambientales, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales relacionadas con este ámbito. Por otro lado, el temario profundizará en el almacenamiento y acondicionamiento de la fruta de campo, haciendo especial hincapié en el uso de herramientas como las secadoras o las descascarilladoras. En esta línea, el alumno también conocerá las diferencias entre el almacenamiento en frío y en atmósfera controlada, así como las características de los equipos de limpieza a utilizar.

MODALIDAD

Puedes elegir entre:

• **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.

• **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.

DURACIÓN

La duración del curso es de 900h.

IMPORTE

Importe Original: ~~840€~~

Importe Actual: 420€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica la “MÁSTER EN RECOLECCIÓN, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA”, de IELOGIS, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN.

1. El proceso de maduración.
2. Maduración fisiológica y comercial.
3. Índices de maduración.
4. La recolección de la fruta.
5. Recolección manual.
6. Recolección mecánica. Equipos.
7. Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos, de carácter perecedero.
8. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con la recolección.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE.

1. Contenedores.
2. Remolques especiales.
3. Cintas transportadoras.
4. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA EN CAMPO.

1. Primeros tratamientos de la fruta en campo.
2. Equipos de limpieza.
3. Secadoras.
4. Descascarilladoras.
5. Instalaciones de clasificación y selección de fruta.
6. Almacenamiento de la fruta hasta su conservación.
7. Almacenamiento en frío.
8. Almacenamiento en atmósfera controlada.
9. Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta.
10. Conservación de frutos.
11. Normas de calidad para productos frutales (normalización y tipificación).
12. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales así como de seguridad alimentaria relacionadas con el almacenamiento y conservación.