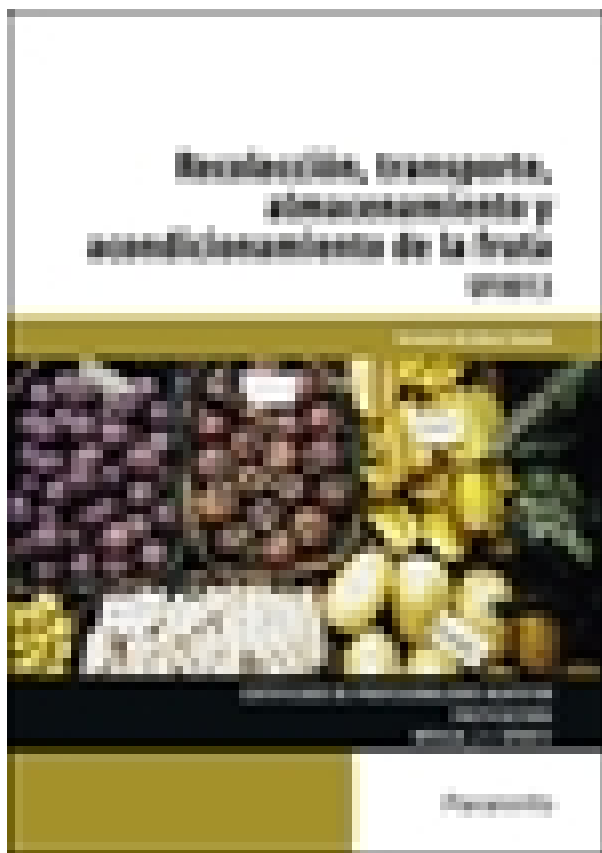


UF0013 Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta



Editorial: Paraninfo

Autor: FERNANDO GIL-ALBERT VELARDE

Clasificación: Certificados Profesionales > Agraria

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 112

ISBN 13: 9788428333832

ISBN 10: 8428333831

Precio sin IVA: \$ 460.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 460.00 Mxn

Fecha publicación: 29/01/2016

Sinopsis

El presente manual se corresponde con la Unidad Formativa **Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta (UF0013)**, incluida en el **Módulo Formativo MF0528_2: Preparación del terreno y plantación de frutales**, que a su vez forma parte del **Certificado de Profesionalidad (AGAF0108): Fruticultura**, y cuyo contenido sigue a lo establecido por el Real Decreto 1375/2008, de 1 de agosto, que regula los Certificados de Profesionalidad en la Familia Profesional Agraria.

En el libro hemos tratado de exponer secuencialmente y en la forma más asequible las diferentes técnicas empleadas en la recolección, el transporte, el almacenamiento y el acondicionamiento de la fruta con vistas a su comercialización y a su consumo. Al final de cada Capítulo se incluyen algunas consideraciones sobre las Normativas legales vigentes y de obligada consideración, en materia de prevención de riesgos laborales, en protección medioambiental y en seguridad alimentaria.

Todos los contenidos se presentan en forma esencialmente práctica y aplicada, con abundantes fotografías representativas de lo expuesto en el texto y con la intención de que el Certificado sea una garantía para la incorporación inmediata de su poseedor al mercado del trabajo del sector. El tremendo desarrollo tecnológico que en las últimas décadas ha condicionado la fruticultura hace que los trabajos a desarrollar ya no puedan estar a cargo de aficionados sin formación; y precisamente para hacer frente a estas exigencias en formación es para lo que se plantea este libro.

Fernando Gil-Albert Velarde, es Doctor Ingeniero Agrónomo y ha sido Catedrático de Arboricultura y Jardinería y Director del Departamento de Producción Vegetal en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid, así como también promotor y Director del Master en Jardinería y Paisajismo y Profesor Emérito de la citada Universidad Politécnica. Es autor de numerosos libros sobre Fruticultura, Arboricultura y Técnicas de Jardinería publicados en esta misma Editorial.

Indice

1. Recolección. 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. **2. Transporte.** Contenedores. Remolques especiales. Cintas transportadoras. 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 el campo.** Primeros tratamientos de la fruta en campo. Instalaciones de clasificación y selección de fruta. Almacenamiento de la fruta hasta su conservación. 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.

Bibliografía.

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649