

# CONSERVACIÓN DE CULTIVOS



**SKU:** CT1041

**Horas:** 25

## OBJETIVOS

\*Aprender las distintas técnicas de conservación del cultivo: recepción, transporte, envasado, manipulación y almacenaje.

\*Conocer las técnicas de tratamiento de los residuos.

\*Estudiar las técnicas de enfriamiento, su aplicación práctica y sus efectos.

## DIRIGIDO A

## COMPETENCIAS

## CONTENIDO

1. Contenedores para la recepción y el transporte.
  - 1.1. Identificación de recipientes.
2. Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas. frutos y hortalizas.
  2. Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas. frutos y hortalizas. (Conservación)
3. Envasado y manipulación.
4. Sistemas de conservación.
  - 4.1. Técnicas de enfriamiento de los productos frutales.
  - 4.2. Condiciones recomendadas para el almacenamiento de frutas.
  - 4.3. Almacenamiento en atmósfera controlada.
  - 4.4. Envasado con atmósfera modificada.
5. Tratamiento de residuos.
6. Tipos. componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la conservación de cultivos.

6.1. Usos y efectos del enfriamiento.

7. Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en conservación de cultivos.

7.1. Normas medioambientales.

7.2. Normas de prevención.