

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	RECOLECCIÓN, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA.	Duración	40
		Específico	
Código	UF0013		
Familia profesional	AGRARIA		
Área Profesional	Agricultura		
Certificado de profesionalidad	Fruticultura.	Nivel	2
Módulo formativo	Operaciones culturales y recolección de la fruta.	Duración	200
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Poda e injerto de frutales.	Duración	80
	Manejo, riego y abonado del suelo		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP5 y RP6 de la UC0528_2: REALIZAR LAS OPERACIONES DE CULTIVO, RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y PRIMER ACONDICIONAMIENTO DE LAS FRUTA

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir los métodos de recolección y almacenamiento de la fruta realizando las operaciones necesarias en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, normativa medioambiental y seguridad alimentaria.

CE1.1 Identificar los estados de madurez apropiados para la recolección de la fruta, según especies, y los métodos más comunes para determinarlos.

CE1.2 Describir los métodos de recolección de las principales especies y las cosechadoras, equipos y contenedores empleados especificando los puntos críticos para su mantenimiento.

CE1.3 Describir los requerimientos básicos de conservación de la fruta en campo hasta su almacenamiento.

CE1.4 Describir las características, el manejo y mantenimiento básico de las máquinas y equipos necesarios para la recolección en todas sus fases.

CE1.5 Describir la normativa básica medioambiental y de prevención de riesgos laborales aplicables así como de seguridad alimentaria.

C2: Especificar los sistemas de transporte y acondicionamiento de la fruta recolectada, realizando los trabajos necesarios en un caso práctico aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.

CE2.1 Describir los sistemas de transporte de las principales especies.

CE2.2 Describir los sistemas más comunes de limpieza, secado, descascarillado, calibrado y selección de fruta indicando sus puntos críticos para el mantenimiento.

CE2.3 Describir los requerimientos básicos de conservación de la fruta en almacenamiento hasta su comercialización.

CE2.4 Describir el plan de control y los instrumentos y puntos críticos para el control del producto almacenado.

CE2.5 Describir las características, el manejo y mantenimiento básico de las máquinas y equipos necesarios para el transporte y primer acondicionamiento de los productos recolectados.

CE2.6 Describir la normativa básica medioambiental y de prevención de riesgos laborales aplicable así como de seguridad alimentaria

Contenidos

1. Recolección

- El proceso de maduración.
- Maduración fisiológica y comercial.
- Índices de maduración.
- La recolección de la fruta.
- Recolección manual.
 - Herramientas y utensilios.
 - Plataformas hidráulicas.
 - Contenedores para la recepción y el transporte.
 - Identificación de recipientes.
- Recolección mecánica. Equipos.
- Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos, de carácter perecedero.
 - Concepto de recipiente y de utilizador. Condiciones de los materiales. Condiciones de los recipientes.
 - Limpieza e higiene de los envases. Identificación de recipientes.

- 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 campo

- Primeros tratamientos de la fruta en campo.
- Equipos de limpieza.
- Secadoras.
- Descascarilladoras.
- Instalaciones de clasificación y selección de fruta.
- Almacenamiento de la fruta hasta su conservación.
- Almacenamiento en frío.
- Almacenamiento en atmósfera controlada.
- 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 I

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad Fruticultura.