

Código: 55610
Curso: Almacenamiento, Manipulación y Conservación de los Productos Agrícolas
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso tienen como objetivo adquirir las competencias profesionales necesarias para describir los procesos necesarios para la recolección y aprovechamiento de productos agrícolas y organizar, en un caso práctico, los recursos disponibles para garantizar el rendimiento y calidad de la cosecha, así como relacionar las actuaciones necesarias para proceder a la carga y transporte de la cosecha y programar la realización de las mismas para un cultivo determinado.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS
Tipos de almacenes
Silos
Secaderos
Características constructivas: dimensiones, materiales y acabados
Suministro de agua
Instalación eléctrica
Sistemas de ventilación
Cámaras de atmósfera controlada
Almacenamiento de los productos hasta su comercialización
Maquinaria, equipos, herramientas y útiles para el acondicionamiento, selección y almacenamiento de productos agrícolas.
Análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC)
Gestión informática de los procesos de almacenaje
Valoración económica del almacenamiento
UNIDAD DIDÁCTICA 2. COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN DE RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES
Necesidades de personal
Asignación de trabajos
Organización y programación del trabajo
Asesoramiento y supervisión del personal
Relaciones laborales
Seguridad social agraria y otras prestaciones
Órganos de representación
Convenios colectivos del sector
El derecho y las obligaciones laborales
Rendimiento y coste de la mano de obra
Rendimiento y coste de utilización de la maquinaria y equipos
UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Requisitos de los manipuladores de alimentos
Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenaje, transformación, transporte, distribución y servicio de alimentos
Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
Manejo de residuos
Autocontrol en los establecimientos alimentarios
UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS
Marco normativo de prevención de riesgos laborales
Normativa general sobre higiene y seguridad aplicable en el sector
Medidas de higiene personal
Marco normativo sobre medidas de protección ambiental
Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables