



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado de Condiciones Climáticas en la Recolección, Transporte y Acondicionamiento de la Fruta



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado de Condiciones Climáticas en la Recolección, Transporte y Acondicionamiento de la Fruta



DURACIÓN:

240 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

199 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



- 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.
- 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.
- Distinguir los distintos tipos de suelos y sus características relacionándolos con la adaptabilidad de la especie y variedad seleccionada.
- Describir las condiciones climáticas de la zona y su influencia en los cultivos herbáceos que se van a implantar.

A quién va dirigido

Este Postgrado de Condiciones Climáticas en la Recolección, Transporte y Acondicionamiento de la Fruta está dirigido a los profesionales del agrario, concretamente en el área de los Cultivos Herbáceos, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el suelo de cultivo y las condiciones climáticas.

Para qué te prepara

El Postgrado de Condiciones Climáticas en la Recolección, Transporte y Acondicionamiento de la Fruta le prepara para desenvolverse de manera experta en el sector agrícola, realizando procesos de transporte o acondicionamiento de la fruta teniendo en cuenta las condiciones climáticas.

Salidas Laborales

Sector Agrario.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'El Suelo de Cultivo y las Condiciones Climáticas'
- Manual teórico 'Recolección, Transporte, Almacenamiento y Acondicionamiento de la Fruta'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Recolección, Transporte, Almacenamiento y Acondicionamiento de la Fruta'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

Formas de Pago

- Contrareembolso

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. RECOLECCIÓN, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DE LA FRUTA

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

PARTE 2. SUELO DE CULTIVO Y LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUELOS

1. El suelo.
2. Características físicas del suelo.
3. La materia orgánica en el suelo: efectos sobre las propiedades físicas, químicas y biológicas.
4. Propiedades físico-químicas del suelo: capacidad de intercambio catiónico (CIC), suelos ácidos, suelos básicos, corrección de los mismos.
5. Salinidad de suelos: corrección de la salinidad.
6. Contaminación y erosión del suelo.
7. Tipos, técnicas de conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FERTILIZACIÓN Y ABONOS

1. Análisis del suelo. Interpretación, corrección y consecuencias prácticas.
2. Análisis y tomas de muestras.
3. Abonado de fondo, tipos, cálculo de necesidades, épocas de aplicación, dosis y productos.
4. Incidencia medioambiental de enmiendas y fertilización.
5. La fertilidad del suelo.
6. Variables que definen la fertilidad del suelo.
7. Tipos de abonos y características.
8. Técnicas de aplicación de abonado.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIEMPO Y CLIMA

1. Tiempo y clima.
2. Meteoros: vientos, nubes, precipitaciones atmosféricas, heladas.
3. Fenología y agroclimatología.
4. Predicción del tiempo.

5. Conocimientos básicos sobre los agentes climáticos más importantes y su influencia en el desarrollo de los árboles frutales.
6. Métodos de protección de los árboles frutales contra bajas y altas temperaturas.
7. Métodos de protección de cultivo contra granizo, exceso y falta de humedad.
8. Métodos de protección de cultivos contra el viento.
9. Manejo de aparatos, equipos, sistemas, mapas meteorológicos y otras fuentes de información climáticas.
10. Interpretación de mapas meteorológicos para prever el clima a corto plazo.
11. Interpretación de previsiones meteorológicas.
12. Realización de recogida de datos meteorológicos con los aparatos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. AGUA PARA RIEGO

1. Agua para riego: características a cumplir en grupos principales de cultivos.
2. Toma de muestras de agua para su análisis e interpretación de resultados.