

CURSO ENCAJADO, TRIADO Y ENVASADO DE FRUTAS Y VERDURAS

Nº de plazas:	15
Plazo de inscripción:	Del 11 al 25 de junio de 2021 ambos inclusive.
Fecha de inicio:	12 de julio 2021
Fecha de fin:	19 de julio de 2021
Nº de horas:	30h
Horario:	De lunes a viernes. De 9.00 a 14.00h.
Ubicación:	Interim Group. Centro Comercial Estepark Av. Enrique Gimeno, 101. 12006 Castelló de la Plana
Modalidad:	Presencial
Dirigido a:	Personas interesadas en mejorar sus competencias profesionales para desempeñar de forma eficaz tareas de encajado, triado y envasado de cítricos.

Requisitos de inscripción

- **Personas preferentemente desempleadas y empadronadas en Castelló de la Plana**

Selección

- **POR RIGUROSO ORDEN DE REGISTRO DE SOLICITUD.**
- En una misma instancia se podrá solicitar más de un curso, en tal caso la persona interesada deberá indicar claramente su orden de preferencia.
- El orden de preferencia definido por cada participante en su solicitud se tendrá en cuenta como criterio para la asignación de plazas, de tal modo que una vez se obtenga plaza serán desestimadas el resto de solicitudes a otros cursos. Como excepción a esta condición sí se tendrán en cuenta las solicitudes a otras especialidades siempre que existan plazas libres y las temporalizaciones sean compatibles.

Inscripción

La solicitud de inscripción a la acción formativa y la documentación requerida se presentará **telemáticamente** a través de la **Sede Electrónica** <https://sede.castello.es/info.0>.

En el mismo espacio en el que se publican las bases de selección se puede acceder a un manual de instrucciones para el proceso de inscripción.

Documentación a aportar:

- **DNI/NIE** o documento equivalente.
- **DARDE** actualizado
- **Vida laboral** actualizada (fecha de emisión no superior a un mes antes de la solicitud)
- El empadronamiento se consultará de oficio, por lo que **no es necesario** aportar certificado de empadronamiento.

Para cualquier información adicional o duda relacionada con el curso se puede contactar a través del correo **castellocrea.formacion@castello.es** o en el teléfono **699233073**

Objetivo de la acción formativa

Desarrollar en los participantes las habilidades necesarias para desempeñar la ocupación de encajado, triado y envasado en el sector hortofrutícola y concienciar de la importancia de su trabajo para el buen funcionamiento a través de la productividad, la calidad y la seguridad alimentaria.

Contenidos

Módulo 1: El almacén y sus características

- Tipos de maquinaria y su orden dentro del almacén
- Maquinarias más relevantes del empaquetado

Módulo 2: La importancia del envase

- Calibres
- Tipos de empaquetado
- Tipos de encajado

Módulo 3: Fruta de calidad

- Calidad de la tría en cítricos y frutas de hueso
- Detección de defectos en la fruta
- Tipos de defectos. Estables e inestables
- Higiene en la manipulación de alimentos

Módulo 4: Procedimientos en el almacén

- Tipos de almacenes
- Detección de peligros en el almacén
- Recomendaciones en trabajos de almacén

Módulo 5: Normas y medidas para la protección de los alimentos

- Food Defense y protección de los alimentos
- Trazabilidad y etiquetaje, la importancia y sus consecuencias

Módulo 6: Certificado de manipulación hortofrutícola

- Introducción a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales
- El trabajo y la salud
- La prevención de riesgos laborales
- Contenidos de la Actividad y puestos de trabajo en la Manipulación de Productos Hortofrutícolas
- Riesgos de la actividad y medidas generales de seguridad
- Riesgos específicos
- Condiciones de los puestos de trabajo
- Lugares de trabajo
- Medidas de emergencia. Vías y salidas de evacuación
- Condiciones de protección contra incendios
- Instalación eléctrica, iluminación.
- Orden y limpieza
- Ruido



- Condiciones termohigrométricas
- Higiene de los manipuladores de alimentos
- Riesgos químicos y biológicos
- Riesgos en la manipulación manual de cargas
- Ergonomía y Psicosociología
- Equipos de trabajo
- Equipos de protección individual.
- Riesgos asociados al desplazamiento con vehículos.
- Política Preventiva