



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **E-learning**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **20 horas - 2 meses**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



Gestión de frutas y verduras en centros logísticos

Titulación:

Una vez completado el programa formativo, los participantes recibirán el certificado del curso "Gestión de frutas y verduras en centros logísticos". Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.



El certificado de este curso utiliza blockchain como tecnología de certificación digital.

Este sistema de verificación, mediante la inclusión de un código QR en el documento final, permite que puedas compartir con terceros, a través de un simple enlace, toda la información de tu certificado. Esta información es validada y confirmada en el sistema inmutable de la red evitando cualquier tipo de falsificación.

Presentación:

Las frutas y verduras, por sus características intrínsecas, son productos altamente perecederos que, además, suelen consumirse crudos en muchas ocasiones, lo que plantea el riesgo de aparición de determinadas enfermedades de transmisión alimentaria vinculadas, entre otros, a la presencia de agentes patógenos en estos alimentos.

En este sentido, es fundamental que se lleve a cabo una adecuada gestión de las frutas y verduras en los centros logísticos para cumplir con dos objetivos primordiales: minimizar el riesgo de que su consumo pueda ser fuente de lesión o enfermedad para la salud del consumidor y reducir las elevadas tasas de desperdicio de estos productos debido a su corta vida útil.

Por lo tanto, el buen desempeño de los profesionales vinculados a este sector es esencial para garantizar el cumplimiento con la categoría acordada, la frescura del producto y la ausencia de enfermedades, entre otros aspectos de relevancia. Una formación de calidad en este ámbito es una pieza clave para cumplir con los objetivos de inocuidad y calidad de estos alimentos.

Destinatarios:

Este curso está dirigido a todos los profesionales del sector hortofrutícola que estén interesados en adquirir las competencias necesarias para llevar a cabo una correcta gestión de la calidad e inocuidad de las frutas y verduras en centros logísticos.

En especial, el curso está dirigido a:

- Profesionales en contacto directo con frutas y verduras durante su recepción, almacenamiento y transporte en centros logísticos que requieran demostrar una formación en higiene, seguridad y calidad alimentaria para llevar a cabo una selección y manipulación de estos alimentos con las máximas garantías.

Objetivos:

Que los participantes adquieran las competencias necesarias para llevar a cabo una correcta gestión de la calidad e inocuidad de las frutas y verduras en centros logísticos.

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- Comprender la biología de la maduración de frutas y verduras e identificar las enfermedades y plagas en cultivos vegetales.
- Conocer las operaciones postcosecha, así como las condiciones óptimas para la conservación y transporte de frutas y verduras.
- Aprender e identificar los parámetros de calidad de frutas y verduras.
- Conocer la legislación y normas de calidad de frutas y verduras.
- Identificar los principales peligros para la inocuidad de las frutas y verduras durante su recepción, manipulación, almacenamiento y transporte.
- Conocer las buenas prácticas de manipulación y los requisitos para cumplir con la trazabilidad de las frutas y verduras.
- Conocer la importancia de la gestión de los residuos.
- Aprender los factores que influyen en la vida útil de frutas y verduras, así como conocer los aspectos más relevantes sobre los estudios a realizar para su determinación.
- Conocer los tipos de inspecciones y sus actuaciones en estos centros logísticos.
- Aprender la necesidad de implantar medidas correctivas para subsanar deficiencias y evitar su recurrencia.

Por qué Bureau Veritas lo recomienda:

Únete a la **filosofía pionera** para alcanzar la excelencia en el desempeño laboral.

Una de las piezas clave para el desarrollo profesional es una formación de calidad. Una capacitación en gestión de la calidad e inocuidad de frutas y verduras es fundamental para reducir el desperdicio y extender la vida útil de estos productos, lo que repercutirá de forma muy positiva a las empresas del sector, proyectando una imagen de compromiso con su principal objetivo: garantizar la inocuidad y calidad del producto para proteger la salud de los consumidores.

PROGRAMA:

Gestión de frutas y verduras en centros logísticos:

- Fisiología de frutas y verduras
- Normativa sobre calidad de frutas y verduras
- Controles de calidad en la recepción de frutas y verduras
- Seguridad alimentaria en las plataformas logísticas



E-learning



Consultar web



20 horas



Consultar web



Español



Seguridad alimentaria

CONSTRUYENDO UN
MUNDO
DE CONFIANZA

Bureau Veritas Formación

✉ formacion@bvbs.es

☎ 900921292



© 2020 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad