



Aseguramiento de la Calidad en Procesamiento de Frutas y Verduras

Las empresas productoras de alimentos buscan eficacia y competitividad en el mercado siendo su mayor objetivo ofrecer a sus clientes productos de calidad que garanticen seguridad, confiabilidad e inocuidad, razón por la cual es importante tomar la decisión de implementar Sistemas de Aseguramiento de Calidad como las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM – y el sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control – HACCP-. Teniendo en cuenta que la implementación de dichos sistemas requiere de constancia y compromiso por parte de toda la empresa, se requiere que las personas que realicen la manipulación de alimentos tengan conocimientos en Aseguramiento de la Calidad.

El SENA ofrece el curso virtual Aseguramiento de la Calidad en Procesamiento de Frutas y Verduras debido a la necesidad de formar trabajadores competentes, que estén en capacidad de responder a las demandas del sector de alimentos del país, con carácter, pertinencia, eficiencia y capacidad de adaptación a los cambios e innovaciones de tipo técnico y tecnológico.

Contenido

- Buenas prácticas de laboratorio (BPL) en el análisis de procesamiento de frutas y verduras.
- Manejo de equipos y material de laboratorio utilizados en la industria agrícola.
- Procedimientos para análisis de laboratorio.
- Conocimiento y aplicación de las normas vigentes en el control de calidad de y análisis de laboratorio en el procesamiento de frutas y verduras.
- Aplicación del sistema HACCP en el procesamiento de frutas y verduras.

Habilidades que Desarrolla

- Identificar las condiciones de seguridad e inocuidad en el laboratorio de acuerdo a la normatividad y legislación vigente.
- Conocer las normas vigentes para el control de calidad de un producto.
- Aplicar los procedimientos y normas a seguir para una correcta toma y preparación de la muestra en el laboratorio, sus parámetros y condiciones de almacenamiento.



- Presentar y caracterizar algunos instrumentos de control de calidad en el procesamiento de frutas y verduras como también los distintos procedimientos a realizar para garantizar un correcto control de calidad.
- Aplicar las normas y control de calidad de acuerdo al procesamiento de frutas y verduras.
- Identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad en el procesamiento de frutas y verduras.

Requisitos de Ingreso

Es importante que las personas interesadas en el curso, tengan conocimiento en los tipos de productos que se puedan elaborar en las líneas de lácteos, cárnicos, panificación, frutas y hortalizas, para tener claridad el tipo de aditivos a utilizar.

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

Inscríbese aquí! 