



Las frutas y las hortalizas son productos altamente perecederos. Por ello, es crucial la eficacia de los sistemas de control de la calidad e inocuidad de los alimentos es vital no solo para salvaguardar la salud y el bienestar de las personas, sino también para impulsar el desarrollo económico y mejorar los medios de vida al promover el acceso a los mercados nacionales, regionales e internacionales.

Información de entrenamiento

Introducción

Garantizar la inocuidad alimentaria es un proceso complejo que empieza en la explotación agrícola y termina con el consumidor. El importante valor nutricional y económico de las frutas y de las hortalizas frescos es bien conocido. Las frutas y las hortalizas son productos altamente perecederos. Por ello, es crucial la eficacia de los sistemas de control de la calidad e inocuidad de los alimentos es vital no solo para salvaguardar la salud y el bienestar de las personas, sino también para impulsar el desarrollo económico y mejorar los medios de vida al promover el acceso a los mercados nacionales, regionales e internacionales. Comprender los principios de acción del microorganismo y su efecto en los alimentos, nos permitirán desarrollar sistemas y medidas de control con una mejor eficiencia.

Contenido del Curso

- Microorganismos que afectan la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. La infiltración en los frutos con tratamientos por inmersión.
- Películas microbianas. Importancia durante la higienización. Zonas según el nivel de riesgo
- Metodologías durante la recolección y el acondicionamiento de muestras para análisis microbiológico de agua, superficies, hortalizas y frutos frescos. Regulaciones nacionales e internacionales
- Resultados y análisis de datos

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022

Objetivos

Identificar los microorganismos que tienen impacto en la producción de frutas y hortalizas, conocer su mecanismo de acción, los efectos sobre el alimento. De manera que se establezcan las medidas de control y prevención apropiadas a la producción durante el cultivo, cosecha y empaque.

- Conocer los microorganismos involucrados y cómo afectan en la producción de los alimentos y la clasificación de estos.
- Identificar las técnicas de análisis
- Aprender la metodología de recolección de muestras, métodos de monitoreo e interpretación de resultados.

Dirigido a

- Personal involucrado en la producción de productos agrícolas.

Conocimientos previos

- Biología, química y agronomía

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022

Información práctica

Idioma del curso

Español

Aprobación del curso

Para tener derecho al certificado de participación los participantes deberán estar virtualmente presentes en todas las unidades del curso y cumplir con el porcentaje mínimo de actividades y talleres

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022



Fechas y ubicaciones

Lugar:

Virtual Online | Plataforma WoToWebinar

Horario:

Día 1 08H30 a 16H00

Día 2 08H30 a 14H30

Fecha:

08-09 septiembre de 2020

Inversión:

USD 100,00 + Impuesto

Inscripciones: Claudia.Villicana@kiwa.com

T +52 333 6404 597 ext. 2

T +52 332 4720 836 ext. 2

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022

