

## FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las especiales características y necesidades profesionales de la población, tanto en activo como desempleados.

Código acción formativa: SG06

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Para más información los interesados pueden dirigirse a:

#### C.I.F.E.A. DE TORRE PACHECO

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Torre Pacheco  
Avd. Gerardo Molina, 20 30700 Torre Pacheco - Murcia  
Tlf. 968 57 82 00 |  
cifeatorrepacheco@carm.es | www.cifeatorrepacheco.es

📍 centointegradotorrepacheco/

HOMOLOGADO POR:



IMPARTIDO EN:



FINANCIADO POR:



ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DE LA MEDIDA 1 DEL PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL 2014-2020 DE LA REGIÓN DE MURCIA



## ACCIÓN FORMATIVA

SG06

Financiada a través de la medida 1 del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Región de Murcia



## Control de calidad de productos en campo e industria

26, 27, 28 y 29 Junio  
LUGAR: 15:30 a 20:30  
CIFEAT DE TORRE PACHECO

PRESENCIAL

🕒 20 HORAS



## OBJETIVOS

El objetivo principal de esta acción formativa es que se adquiera los conocimientos necesarios para la realización de los distintos tipos de control que se llevan en las diferentes etapas del proceso productivo de los productos hortofrutícola donde el control de calidad, es de vital importancia tanto para asegurar los requisitos de nuestros clientes como para cumplir con requisitos legales.



## DESTINATARIOS

La acción formativa va dirigida a agricultores, técnicos y estudiantes que quieran adquirir conocimientos en el control de calidad de productos hortofrutícolas tanto en el campo como en la industria.



## NORMATIVA

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).



## PROGRAMACIÓN

### Teoría.

Tema 1. Concepto de calidad, Seguridad Alimentaria y APPCC (1h)

Tema 2. Conceptos previos a tener en cuenta para cumplir con la calidad de productos hortofrutícolas (1h)

Tema 3. ¿Qué es un control de calidad y qué aspectos evalúa? (3h)

Tema 4. Fases de control de la calidad de los productos de los productos hortofrutícolas (5h)

Tema 5. Parámetros para el control de la calidad en hortalizas (1h)

Tema 6. Parámetros para el control de la calidad en fruta (1h)

Tema 7. Equipos de medición de calidad (1h)

Tema 8. Realización control: Tamaño muestra. Checklis control. Registro datos (2h)

### Práctica

Tema 9: Práctica nº1: Visita a campo/invernadero para la comprobación del estado de calidad de los cultivos (2h)

Tema 10: Práctica nº2: Visita a empresa hortofrutícola (2h)

Tema 11: Práctica nº3: Utilización de equipos de medición en laboratorio (1h)