

## ***“NORMA UNE 155.000”***

**DURACIÓN: 20 HORAS**

### **CONTENIDOS:**

- ✓ MÓDULO I: NORMALIZACIÓN, CERTIFICACIÓN Y SISTEMA DE CALIDAD.
  - ❖ Importancia de la normativa de calidad como garantía de calidad en el sector hortofrutícola.
  - ❖ Proceso de elaboración de una norma. El Comité Técnico de Normalización.
  - ❖ Las normas UNE para frutas y hortalizas.
  - ❖ Los pilares de la norma.
  - ❖ El Sistema de Certificación AENOR.
  - ❖ El Sistema de Aseguramiento de la Calidad.
- ✓ MÓDULO II: MANEJO DEL CULTIVO.
  - ❖ Manejo fitosanitario del cultivo: Productos fitosanitarios.
  - ❖ Fertilización.
  - ❖ Otras técnicas de producción.
  - ❖ Medidas de control del impacto ambiental.
  - ❖ Requisitos particulares (para los cultivos que controla el técnico responsable)
- ✓ MÓDULO III: CENTRALES HORTOFRUTÍCOLAS.
  - ❖ Proceso de Manipulación y Envasado.
  - ❖ Identificación y Trazabilidad.
  - ❖ Instalaciones.
  - ❖ Equipos y su mantenimiento.
  - ❖ Buenas Prácticas de Higiene y Manipulador.
  - ❖ Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
  - ❖ Control de Calidad.
  - ❖ Control de Residuos de productos Fitosanitarios.
  - ❖ Protección medio ambiental.