

Nombre Curso	Curso Buenas Prácticas Agrícolas (B.P.A.)		
Duración	90 horas	Cantidad Mínima	20 Personas
Objetivo General	Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) son las acciones involucradas en la producción, almacenamiento, procesamiento y transporte de productos de origen agropecuario, orientadas a asegurar la inocuidad del producto, la protección al medio ambiente y el bienestar laboral. En el caso de los productos pecuarios involucra también, el bienestar animal.		

Programa Curso	
Objetivos Específicos / Módulos	Contenidos
Módulo 1: Organización de packing	<ul style="list-style-type: none"> • Características e importancia del funcionamiento del flujo y tipo de fruta que se trabaja • Conoce y distingue los tipos de packing y sus disposiciones generales • Utilización del tipo de packing, según requerimientos económicos.
Módulo 2: Importancia del diseño de un packing	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción o acopio • Limpieza • Embalaje • Tapado y timbrado • Palletizado • Criterios de pallet mixtos • Tarjas, folio y guías de despacho • Carga y requerimientos • Optimización de tiempo
Módulo 3: Normas de calidad y control de la fruta en packing	<ul style="list-style-type: none"> • Operación y evaluación de la cadena de trayecto de la fruta desde terreno hasta embarque en puerto
Módulo 4: Buenas practicas agrícolas orientadas al trabajo de packing	<ul style="list-style-type: none"> • Programa de inocuidad en alimentos, reglamentos y leyes alimentarias. • Registro de los elementos de protección de productos fitosanitarios. • Reconocer las condiciones generales de higiene en el predio. • Conceptos básicos para el personal (baños, agua, instalaciones para colación, colación, primeros auxilios. • Protección y transporte del producto cosechado y elementos utilizados en la cosecha y su aplicación

Observaciones:

El curso se desarrolla bajo la metodología de formación en base a competencias, realizando actividades que ayuden a descubrir y fortalecer aptitudes y habilidades, para la empleabilidad.

