



LSQA

DEJAMOS HUELLA

Buenas Prácticas Agrícolas GLOBALG.A.P. IFA Versión 5.1

Objetivo

Brindar los conocimientos y herramientas sobre los requisitos, interpretación y metodología para la correcta implementación del protocolo GLOBALG.A.P. según la versión V 5.1 con especial énfasis en los requisitos para frutas y hortalizas.

Este curso contribuirá a que la empresa y los productores implicados alcancen los más altos niveles de calidad, inocuidad, seguridad e higiene laboral y medio ambiente bajo un esquema de buenas prácticas agrícolas.

Temario

- Introducción: Presentación del Programa GLOBALG.A.P. y sus fundamentos.
- Actualización de las regulaciones generales GLOBALG.A.P. Versión 5.1. Información General, Reglas Generales.
- Documentos de la Normativa GLOBALG.A.P.
- Interpretación de Requisitos aplicables a campo:
- Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento
- Módulo All Farms (todas las fincas), Crops Base (todos los cultivos), Fruit and Vegetables (frutas y vegetales)

Relator: Roberto Mota



Ingeniero Agrónomo en Sistemas de Producción Agrícola, Universidad de San Carlos de Guatemala.

Auditor para LSQA. Consultor programa FFM /COLEACP/Unión Europea en República Dominicana.

Ha trabajado como Coordinador de la Unidad Técnica de BPA's y BPM's en el Programa Integral de Protección Agrícola y Ambiental -PIPAA- AGEXPORT, en el área de Inocuidad de Vegetales de

Exportación; docente universitario Facultad de Veterinaria, Universidad de San Carlos de Guatemala;

Coordinador BPA's y BPM's en Programa Aseguramiento de la Calidad y Desarrollo de Pequeñas Empresas.

Consultor en Sistemas de Inocuidad, Aseguramiento de la Calidad y Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de los programas PIP y EDES de la Unión Europea en República Dominicana.

Consultor con más de 25 años de experiencia en Aseguramiento de Calidad e Inocuidad, aplicación e inspección de medidas sanitarias y fitosanitarias en el comercio internacional de alimentos. Formación en FSMA en los temas de PCQI y PSRA

16 y 17
Noviembre

Horario:

9:00 am a 6:00 pm

Inversión:

USD\$ 250 + IVA

Lugar:

Hotel Wyndham Garden Guayaquil:
Av. Juan Tanca Marengo y Abel
Romero Castillo. Salon Torresol

Incluye:

almuerzo, material, coffee break y
certificado.

Para más información e inscripciones:

Contacto: Diana Sarmiento

Tel: (+593) 939 760 620

capacitacion.ecuador@lsqanet.com