



Donostia · Bilbao · Madrid · Pamplona · Almendralejo · Sevilla · Querétaro



ADGD157PO - IMPLANTACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBAL GAP V.4

DURACIÓN: 20 horas

MODALIDAD: Presencial

OBJETIVOS:

Analizar la estructura de la norma IFA GLOBAL G.A.P. en su última versión, así como los requisitos que se tienen que cumplir para obtener la certificación.

PARTICIPANTES:

Prioritariamente PERSONAS OCUPADAS en el sector agrícola, mas concretamente en el área producción, manipulado, envasado para el comercio y exportación de cítricos, frutas, hortalizas, flores y plantas vivas.

Personas trabajadoras DESEMPLEADAS inscritas en los servicios públicos de empleo*.

(*) Consultar programa de becas y ayudas.

REQUISITOS DE ACCESO:

La acción formativa está dirigida a profesionales ocupados del ámbito sectorial agrícola o desocupados que quieren adentrarse en este sector, teniendo en cuenta los criterios establecidos en las bases de la convocatoria

Aunque no se requiere titulación específica para el acceso a la especialidad formativa, es deseable que el alumno esté familiarizado con el protocolo global GAP V4.

Para los criterios de selección de los participantes se tendrán en cuenta los siguientes parámetros:

- Habilidades básicas de comunicación lingüística que le permitan el aprendizaje y seguimiento de la formación.
- Competencias básicas en el manejo de ordenadores, para la búsqueda de datos referidos a legislación, normativas y actualizaciones referidas a la implantación de BRC, principalmente:
 - Buen manejo del ordenador y software específico.
 - Conocimientos de navegación en Internet

Se realizará, por lo tanto, una prueba de acceso que consistirá en un test que detecte nivel competencial de cada participante.

CONTENIDOS:

- 1. INTRODUCCIÓN GLOBALGAP**
- 2. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN**
- 3. HERRAMIENTA AUTOEVALUACIÓN**



CONTENIDOS AMPLIADOS:

1. INTRODUCCIÓN GLOBALGAP

- 1.1. El control de calidad en la empresa agroalimentaria
 - 1.1.1. La decisión de controlar
 - 1.1.2. Definición y tipos de calidad alimentaria
 - 1.1.3. Calidad en la industria agroalimentaria: especificidad
 - 1.1.4. Programa de garantía de seguridad y calidad hortofrutícola
 - 1.1.5. Atributos de calidad, grados y estándares
 - 1.1.6. Atributos de calidad y deterioro
- 1.2. Normalización y certificación
 - 1.2.1. Normalización
 - 1.2.2. Certificación
- 1.3. Legislación alimentaria
 - 1.3.1. Legislación en seguridad alimentaria
- 1.4. GLOBAL G.A.P.
 - 1.4.1. Introducción a GLOBAL G.A.P.
 - 1.4.2. Normas GLOBAL G.A.P.
 - 1.4.3. Introducción a norma IFA GLOBAL G.A.P.
- 1.5. Requisitos y proceso de certificación GLOBAL G.A.P.
 - 1.5.1. Documentos normativos asociados a la certificación
 - 1.5.2. Opciones de certificación
 - 1.5.3. Proceso de registro
 - 1.5.4. Conceptos básicos para la comprensión de la unidad didáctica
 - 1.5.5. Proceso de evaluación
 - 1.5.6. Proceso de certificación
 - 1.5.7. Requisitos del SGC para las certificaciones GLOBAL G.A.P. en opción 2 o en opción 1 con explotaciones múltiples.
 - 1.5.8. Cualificación de inspectores y auditores internos.
- 1.6. Documentos habituales en el SGC de GLOBAL G.A.P. última versión.
 - 1.6.1. Documentos habituales en el SGC GLOBAL G.A.P."

2. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN

- 2.1. Módulo base para todo tipo de explotación agropecuaria
- 2.2. Módulo base para cultivos
- 2.3. Módulo base para Frutas y Hortalizas

3. HERRAMIENTA AUTOEVALUACIÓN