

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Administración y gestión

OBJETIVOS

- Acercar el Reglamento Global GAP a los alumnos. - Conocer la importancia de este Reglamento y su certificación para favorecer el comercio internacional de productos de consumo fresco. - Dar a conocer el proceso de certificación y de auditoría a los participantes del curso.

CONTENIDOS

Unidad 1. Requisitos Generales. Aspectos generales. Opciones de certificación. Ventajas que ofrece la certificación. Procesos de registro, evaluación y certificación. Uso de la marca. Unidad 2. Sistemas de Gestión de Calidad. Gestión y organización. Control de documentos. Gestión de auditorías. Reclamaciones Gestión de auditorías No Conformidades y su tratamiento. Unidad 3. Aseguramiento integrado de fincas. Puntos de control y criterios de cumplimiento. Módulo Base para Todo Tipo de Fincas. Anexo AF1. Evaluación de Riesgos. General Anexo AF2. Evaluación de Riesgos. Manejo del sitio Módulo Base para Cultivos. Anexos CB Módulo Frutas y Hortalizas. Anexo FV1. Peligros microbiológicos durante el cultivo y la manipulación. Unidad 4. Norma para la cadena de custodia. Cadena de suministro desde el productor hasta los operadores de comercio minorista y/o cadenas de restauración. Operadores de comercio minorista y/o cadenas de restauración. Unidad 5. Módulo GRASP. Prácticas Sociales. Normas Generales GRASP. Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento. Unidad 6. Auditorías Preparación de las auditorías. Planes de auditoría. Realización de auditoría. Tratamiento de las No Conformidades.

