

CONDICIONES DEL CURSO

Organizador

GLOBALG.A.P. Secretariat – c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55, D-50672 Cologne

Contacto : Marina García del Castillo
Tel: +49 / (0)2 21 / 5 77 763-703, F: +49 / (0)2 21 / 5 79 93-89
Correo: castillo@globalgap.org
W: www.globalgap.org, www.farmassurer.org



Socio Local

Fruexport Colombia

Diagonal 81, 73B 20
Int 116, Bogotá/ Colombia

Contacto: Liliana Tobos

Correo: proyectos@fruexport.com

W: <http://www.fruexport.com/>



INFORMACIÓN DEL CURSO

18 de marzo de 2019

Camara de Comercio de Bogotá – Sede Chapinero
Calle 67 N° 8-32

Ponente Alejandra Pistagnesi
Idioma Español

COSTES

Para registrarse en el curso utilice el siguiente [enlace](#).

Precio: 250 EUR

El precio incluye: certificado oficial de la Asociación Oficial de Alimentos y Medicamentos (Association of Food and Drug Officials – AFDO), certificado GLOBALG.A.P., manual para la capacitación para productores y comidas así como bebidas durante el curso. Los participantes recibirán además folletos informativos de GLOBALG.A.P. Los materiales para el taller serán proporcionados al inicio del curso.

El número de participantes está limitado a 30 personas. Los participantes serán admitidos por orden de registro. Se enviará un email de confirmación y una factura tras el mismo.

SUGERENCIAS PARA EL ALOJAMIENTO

Holiday Inn Express & Suites, Hotel Vilar América, Matisse Hotel

Por favor tenga en cuenta que GLOBALG.A.P. no se hace cargo del alojamiento. Esto es responsabilidad propia del participante.

CONTENIDO DEL CURSO

- Introducción al Sistema GLOBALG.A.P.
- Aprendizaje de las prácticas de inocuidad a través de una vista detallada de 7 módulos (vea página 4).
- Introducción a GLOBALG.A.P. FSMA PSR Add-on
- Discusiones en grupo y sesión de preguntas y respuestas.

¿QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR?

- Productores de frutas y vegetales
- Personas interesadas en GLOBALG.A.P.
- Personas interesadas en aprender sobre la inocuidad de los productos agrícolas frescos
- Personas interesadas en la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA)

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Cancelación por parte del cliente

Los participantes pueden cancelar su participación como máximo cuatro semanas antes del primer día del taller de forma escrita para recibir el reembolso de la tarifa completa del taller. Para cualquier cancelación realizada con posterioridad a esta fecha, no se realizará ningún reembolso.

Cancelación por parte de GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. se reserva el derecho de cancelar el taller por motivos organizacionales o comerciales. En este caso, GLOBALG.A.P. reembolsará la tarifa del taller.

GLOBALG.A.P. no reembolsará ningún costo relacionado con gastos de viaje y hotel. Se les solicita a los clientes realizar reservas de transporte y hotel en las que la cancelación es posible sin costo adicional.

PROGRAMA

08:30 AM	Bienvenida e introducción
08:45 AM	Introducción a GLOBALG.A.P.
09:15 AM	Módulo 1. Introducción a la inocuidad de productos
10:00 AM	Módulo 2. Salud, higiene y capacitación de los trabajadores
11:00 AM	<i>Descanso</i>
11:15 AM	Módulo 3. Mejoradores de suelo
12:00 AM	Módulo 4. Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo
12:45 AM	<i>Almuerzo</i>
01:30 PM	Módulo 5. Agua de uso agrícola – Parte 1: agua para la producción
02:15 PM	Módulo 5. Agua de uso agrícola – Parte 2: uso del agua en la postcosecha
03:15 PM	<i>Descanso</i>
03:30 PM	Módulo 6. Uso postcosecha y saneamiento
04:30 PM	Módulo 7. Cómo desarrollar un plan de inocuidad de alimentos
05:00 PM	Introducción a GLOBALG.A.P. FSMA PSR Add-on
05:30 PM	Preguntas y valoración del curso