

Introducción a Buenas Prácticas Agrícolas



IMPROVING SYSTEMS
NEGOCIOS DE ALTO RENDIMIENTO

Duración:

8 HRS.

En la actualidad los consumidores de los diferentes productos alimenticios que se encuentran en el mercado han adoptado una mayor exigencia en la selección de productos a consumir a raíz de diferentes riesgos potenciales que presentan un daño a la salud tales como: contaminación bacteriana, impregnación de pesticidas, estado antihigiénico, etc. por tal motivo las organizaciones adoptan un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en la ISO 22002-1 que les permita afianzar la seguridad alimentaria y mantener la confianza de los consumidores.

¡WE ARE
OPTIMIZING
PEOPLE!

OBJETIVO GENERAL

El participante conocerá los rubros generales para la implementación de un programa de Buenas Practicas Agrícolas.

- ✓ 1. El participante conocerá el enfoque general de un programa de buenas prácticas agrícolas.
- ✓ 2. El participante podrá mejorar su sistema de gestión de inocuidad de proveedores de campo.
- ✓ 3. El participante podrá implementar los requisitos básicos de un programa de buenas prácticas agrícolas en su unidad productiva.

METODOLOGÍA

En Improving Systems estamos convencidos de que el Constructivismo es la mejor forma de consolidar los conocimientos de nuestros programas. Este programa se imparte de manera presencial y combina la formación teórica con aplicaciones prácticas que fortalecen la asimilación de conocimientos de los participantes.

Temario del Programa

Introducción a Buenas Prácticas Agrícolas

1. Introducción a Buenas Prácticas Agrícolas
 - * Agua
 - Manejo de residuos Sólidos
 - Higiene y salud de los trabajadores
 - Facilidades sanitarias
 - Procesos de limpieza
2. Transportación
3. La importancia de la capacitación para mejorar la inocuidad de hortalizas y frutas
4. Peligros Biológicos, Químicos y físicos
5. Enfermedades transmitidas por alimentos en productos frescos

6. Efectos económicos de enfermedades transmitidas por alimentos
7. Buenas prácticas agrícolas
8. Suelo y agua
9. Fertilizantes orgánicos e inorgánicos
10. Exclusión animal y control de plagas
11. Salud e Higiene del trabajador
12. Higiene y salud del empleado
13. Importancia de empleados saludables
14. Síntomas de enfermedades
15. Salud del trabajador
16. Consejos para capacitación
17. Agua y lavado de manos
18. Instalaciones sanitarias
19. Programa BUMA; buen uso y manejo de agroquímicos