

# CURSO AUDITOR INTERNO GLOBALG.A.P. V. 5.2 Y CADENA DE CUSTODIA V. 6

## OBJETIVOS DEL CURSO:

- ⊕ Adquirir los conocimientos teóricos del estándar necesario para comprender los procesos de certificación y auditoría, incluyendo actualizaciones de la versión 5.2.
- ⊕ Conocimiento práctico sobre realización de auditorías. Simulación de situaciones prácticas.
- ⊕ Definir correctamente el alcance de certificación de una empresa.
- ⊕ Cumplir con el requisito de formación que establece el protocolo GLOBALG.A.P. para poder ser auditor e inspector de dicha norma.

## DIRIGIDO A:

Directores y responsables de calidad, directores de producción y profesionales y técnicos del sector alimentario y de empresas relacionadas.

## PROGRAMA PARTE 1: AUDITOR INTERNO GLOBALG.A.P. VERSIÓN 5.2

(16 HORAS: 3-4 ABRIL DE 2.019)

- ⊕ Proceso de certificación. Realización de Auditorías
- ⊕ Introducción a GLOBALG.A.P. Conceptos y Alcances de certificación
- ⊕ Reglamento general de GLOBALG.A.P. Parte I. Requisitos Generales y Reglas para Cultivos.
- ⊕ Reglamento general de GLOBALG.A.P. Parte II. Sistema de Gestión de Calidad.
- ⊕ Puntos de control y criterios de cumplimiento de Aseguramiento Integrado de Fincas: Frutas y hortalizas.
- ⊕ Planteamiento de casos y ejemplos prácticos:
- ⊕ Preparación de auditorías. Elaboración de planes de auditoría.
- ⊕ Realización de auditorías del SGC de GLOBALG.A.P.
- ⊕ Realización de auditorías a Productores/PMUs
- ⊕ Planteamiento de acciones correctivas y corrección de no conformidades
- ⊕ CAMBIOS Y NOVEDADES DE LA VERSIÓN 5.2 DE GLOBALGAP

## PROGRAMA: PARTE 2: GLOBALG.A.P. PARA LA CADENA DE CUSTODIA

(4 HORAS: 5 ABRIL DE 2.019)

- ⊕ Normas Generales Cadena de Custodia v 6.0
- ⊕ Proceso de Certificación
- ⊕ Puntos de control y criterios de cumplimiento:
  - Autoevaluación
  - Responsabilidad de la dirección
  - Validación de entradas
  - Segregación
  - Registros y procedimientos
  - Salidas certificadas y etiquetado
  - Balance de masas
  - Reclamaciones y no conformidades
  - Procedimiento de Retirada de Producto del Mercado



## PROFESOR PONENTE:

- ⊕ Auditor cualificado GLOBALG.A.P. Applus+ Agroalimentario.

<b>DURACIÓN:</b> <b>20 HORAS</b> 16 HORAS (PARTE 1) + 4 HORAS (PARTE 2)	<b>PRECIO:</b> <b>CURSO COMPLETO:</b> <b>460 € + 21 % IVA</b> <i>(Incluye material didáctico, desayunos y almuerzos)</i>  <b>SÓLO PARTE 2:</b> <b>60 € + 21 % IVA</b>	<b>LUGAR DE REALIZACIÓN:</b> <b>COLEGIO INGENIEROS T. AGRÍCOLAS DE ALMERIA</b> Calle Ribera de las Almadrabillas, 5, 04004 Almería
<b>FECHAS Y HORARIO:</b> <b>3-4 ABRIL: 9:00 – 18:00 h</b> (comida: 14-15 h) <b>5 ABRIL: 9:00 – 13,30 h</b>	<b>PRECIO ESPECIAL COLEGIADOS ITA ALMERÍA:</b> <b>400 € + 21 % IVA</b>	<b>PARA MÁS INFO E INSCRIPCIONES:</b> <b>CARMEN N. RODRÍGUEZ BLÁNQUEZ</b> <a href="mailto:carmen.rodriguez@applus.com">carmen.rodriguez@applus.com</a> M. 669 301 268 T. 954 467 757

