

## 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: 14-15 OCTUBRE 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: 16 OCTUBRE 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.

<p><b>FECHAS Y HORARIO:</b></p> <p><b>14-15 OCTUBRE:</b> 9:00 – 18:00 h (comida: 14-15 h)</p> <p><b>16 OCTUBRE:</b> 9:00 – 13:30 h</p> <p><b>DURACIÓN:</b> <b>20 HORAS</b></p> <p>16 HORAS (PARTE 1) + 4 HORAS (PARTE 2)</p>	<p><b>PRECIO:</b></p> <p><b>CURSO COMPLETO:</b> 460 € + 21 % IVA <i>(Incluye material didáctico, desayunos y almuerzos)</i></p> <p><b>PRECIO ESPECIAL COLEGIADOS COITAND:</b> 400 € + 21 % IVA</p> <p><b>SÓLO PARTE 2:</b> 60 € + 21 % IVA</p>	<p><b>LUGAR DE REALIZACIÓN:</b></p> <p>COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS TÉCNICOS AGRÍCOLAS DE ANDALUCÍA OCCIDENTAL</p> <p>Calle Ebro, 29, 41012 Sevilla</p> <p><b>PARA MÁS INFO E INSCRIPCIONES:</b> CARMEN N. RODRÍGUEZ BLÁNQUEZ <a href="mailto:carmen.rodriguez@applus.com">carmen.rodriguez@applus.com</a> M. 669 301 268 T. 954 467 757</p>
--	--	---

