

PROGRAMA FORMATIVO

VI Curso Seguridad Alimentaria 2.0

Otoño 2015

II jornadas

PROGRAMA

Día 23 de noviembre 2015

Novedades en Campo.

- 09:00-09:15h Recepción de asistentes.
09:15-10:00h Producción Integrada. Formación básica en gestión integrada de fincas
10:30-11:30h Yo Sano'. Certificado Libre de Residuos. Presentación del protocolo y requisitos
11:30-12:30h Producción ecológica. Campo y nave
12:30-13:30h GlobalGAPv5 & GRASP. Novedades respecto a la versión 4. Interpretación para España



Día 23 de noviembre 2015

Casos reales de plan de sostenibilidad y libre de residuos

16:15 -17:45h Plan de sostenibilidad: Ejercicio práctico de gestión de suelo, agua y control integrado de plagas, en el ámbito de 'Libre de Residuos'.

Con la participación de D. Juan Pallín Oñate y Belinda Lagares Gallardo



Lugar: Salón de actos – Cade Huelva- Av Villa de Madrid, 17, 21001 Huelva
Precio: 90 € por alumno*(+IVA)

Día 24 noviembre 2015

Novedades en Nave.

09:00-09:15h	Recepción de asistentes.
09:15-10:00h	APPCC . Con ejemplos por cultivo. Como elaborar tu propio APPCC. .
10:30-11:00h	BRC v7 . Introducción a los cambios respecto a BRCv6
11:00-12:30h	Homologación Proveedores según BRCv7.
12:30-13:30h	Control de Calidad de fruta. Ejemplos. Requisitos según especificaciones



Lugar: Salón de actos – Cade - Av Villa de Madrid, 17, 21001 Huelva
Precio: 90 € por alumno*(+IVA)

Más Información en: susana@compensa.net y www.tecniodigital.com

€ Blog de seguridad alimentaria 2.0: *Premio al mejor proyecto innovador AndalucíaEmprende*

f Facebook/Compensa

Agrocoaching

Linking environment and farming Member

FS Fundador de la Escuela Internacional de Seguridad Alimentaria

 *Compensa Advantages 15-16: Calidad y velocidad extraordinarias*

Compensa
agroinnovación