



**CURSO: GAP (GOOD AGRICULTURAL PRACTICES)
3 HRS A DISTANCIA (ZOOM)**



Público: Agricultores, Agrónomos, industrias semilleras y alimentos, estudiantes, facultad, otros

Descripción

A medida que aumenta el consumo de productos frescos, la cantidad de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos asociados con estos productos, ha ido aumentando constantemente. Para minimizar el riesgo de contaminación microbiana en los productos de las fincas, fueron creadas las Buenas Prácticas Agrícolas conocidas como GAPs.

Seguir las mejores prácticas para reducir la contaminación microbiana garantiza que los alimentos que se venden al público no causen daños ni enfermedades a los consumidores. Reducir el riesgo de contaminación antes de que ocurra, es la mejor manera de minimizar el riesgo de enfermedad y dar confianza a los consumidores del producto.

Este curso explicará las áreas que debes considerar para poder ofrecer un producto seguro y de calidad.

Temas

1. Aspectos generales de la finca (salud e higiene de los trabajadores, trazabilidad, calidad del agua, estiércol y composta, animales y ganado).
2. Actividades de cosecha y empaque en el campo.
3. Instalación de las facilidades de empaque.
4. Almacenamiento y transporte.
5. Trazabilidad (incorporado en los diferentes tópicos).
6. Procedimientos preventivos de defensa alimentaria que aplican a centros de distribución o fincas grandes.



Fecha del curso: sábado, 12 de marzo de 2022
Conferenciante: Prof. Rosa Berríos Villarini, MS
FACULTAD PUCPR
Curso a Distancia (Zoom)
Horario: 9:00 am – 12:00 pm
Costo: \$50.00

Para más información favor comunicarse: marta.ruiz@pucpr.edu 787 -841-2000 Ext 2675