

Destinatarios:

El curso esta dirigido a:
profesionales, productores
agropecuarios y técnicos del agro
del sector público y privado
interesados en la Buenas Prácticas
Agrícolas de productos hortícolas.



Producto del curso:

Al finalizar el curso los
participantes diseñaran un plan
para la implementación de Buenas
Prácticas Agrícolas para su
empresa productiva.



Si desea más información de este curso o desea inscribirse favor
enviar un correo a:

Centro de Capacitación a Distancia

iica.cecadi@iica.int

Teléfono: (506) 2216-0263

(506) 2216-0265

(506) 2216-0268

**Entorno Virtual Interactivo de
Aprendizaje para la Agricultura**

e-ViDA

<http://zeus.iica.ac.cr/moodle>

Usuario: e-guest **Clave:** cecadi2008

GAPS



**INSTITUTO INTERAMERICANO DE
COOPERACIÓN PARA LA
AGRICULTURA**

**CURSO
INTERNACIONAL**

BPAs
**BUENAS PRÁCTICAS
AGRICOLAS**

UN CURSO:



**CENTRO DE
CAPACITACIÓN
A DISTANCIA**

HOSPEDADO EN LA PLATAFORMA:

**ENTORNO VIRTUAL
INTERACTIVO DE
APRENDIZAJE PARA LA
AGRICULTURA**



Descripción:

Los beneficios sanitarios asociados al consumo regular de frutas y hortalizas frescas han sido claramente demostrados y fomentados por las autoridades sanitarias y nutricionales nacionales e internacionales. No obstante, el mayor consumo de estos productos ha sido asociado a un aumento en la proporción de brotes notificados de enfermedades transmitidas por los alimentos cuyo origen puede rastrearse hasta los productos agrícolas frescos.

El presente curso de "Buenas Prácticas Agropecuarias" es un curso diseñado con el objetivo de proporcionar información científica y práctica de amplia base para la producción segura, manipulación, almacenamiento y transporte de productos agrícolas frescos. Mediante seis módulos de aprendizaje se estudia uno de los temas de gran preocupación y de interés por parte de los productores, consumidores, organismos gubernamentales y todos los sectores involucrados en la producción de productos agropecuarios.

Objetivo General:

Proporcionar información científica y práctica de amplia base sobre la producción segura, manipulación, almacenamiento y transporte de productos agrícolas frescos.

Metodología:

Ésta formación puede ser tomada, sin distinción, a domicilio o en el centro de formación, o en la empresa donde laboran los participantes del curso, con la presencia de un tutor y la auto-formación, le permite a usted como participante una gran autonomía en la gestión de sus estudios.



Estructura del curso:

El curso se encuentra organizado en seis módulos de aprendizaje:

Módulo I: Importancia de la Formación para Mejorar la Seguridad y Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas.

Módulo II: Buenas Prácticas Agrícolas- GAPS.

Módulo III: Buenas Prácticas para la Manipulación, Embalaje, Almacenamiento y Transporte de Productos Frescos.

Módulo IV: Temas de Garantía de la Calidad y la Seguridad Alimenticia.

Módulo V: Leyes y Normativas Alimentarias.

Módulo VI: Desarrollo de Capacitación y de Formación de los Trabajadores.