



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
 FACULTAD DE INGENIERIA  
 ESCUELA DE ESTUDIOS DE POSGRADO Y LA  
 ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR DE AGEXPORT**

**ESPECIALIZACION EN INOCUIDAD Y GESTION AMBIENTAL EN EL COMERCIO  
 INTERNACIONAL DE ALIMENTOS**

**Nombre del curso: INTRODUCCION A LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS**

<b>CÓDIGO:</b> IGA 103	<b>CRÉDITOS ACADEMICOS:</b> 3
<b>COHORTE:</b> 2da. Promoción	<b>AÑO:</b> 2015 - 2016
<b>CATEDRATICO:</b> Ing. Wilfredo Fernández	<b>FECHAS:</b> Del 29 de agosto al 17 de octubre de 2015.
<b>EDIFICIO:</b> Hincapié	<b>SALÓN:</b> S-102
<b>HORAS POR SEMANA:</b> 3	<b>DÍAS QUE SE IMPARTE EL CURSO:</b> Sábado
<b>HORARIO DE CURSO:</b> 8:00 – 11:00 hrs.	<b>DURACIÓN DEL CURSO:</b> 24 hrs.

## 2. DESCRIPCION DEL CURSO

El curso da a conocer las buenas prácticas agrícolas desde sus principios hasta su implementación y aplicación dentro del ámbito de producción de alimentos de origen vegetal. Es por ello que el curso está dividido en múltiples unidades que tratan temas como: principios de las BPA's, alrededores en las unidades de producción, áreas de cultivo, instalaciones básicas en la aplicación de BPA's, manejo y protección de cultivos y temas afines.

## 3. OBJETIVOS DEL CURSO

### 3.1. General

Proporcionar al estudiante los principios de aplicación de las buenas prácticas agrícolas en la producción de alimentos de origen vegetal que eviten los riesgos asociados a la producción agrícola.

### 3.2. Específicos

Al finalizar el curso el estudiante será capaz de:

1. Identificar los factores de riesgo relacionados a la contaminación de los alimentos tras analizar los alrededores de la unidad de producción.
2. Establecer acciones preventivas y correctivas dentro del manejo de las áreas de cultivo, las semillas, fertilización y riego que minimicen los peligros de contaminación de los alimentos, dentro del enfoque de BPA's.



3. Diseñar instalaciones que cumplan con las medidas fitosanitarias, de construcción y señalización que las BPA's requieren para su implementación.
4. Elaborar un sistema de trazabilidad para determinar la procedencia de producción de un determinado producto.

#### 4. METODOLOGÍA

1. Exposición del docente para la introducción del tema.
2. Lectura de bibliografía y conclusiones sobre la misma para luego discutir en clase.
3. Clases magistrales como la transmisión de conocimientos y experiencias del especialista en el tema y que dé lugar al intercambio de ideas y participación del estudiante.
4. Visita de campo para complementar los temas abordados en clase.
5. Elaboración de un proyecto de implementación de los conocimientos adquiridos en el curso.
6. Plataforma e-learning del Centro de Aprendizaje Virtual.

#### 5. EVALUACION DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO:

De acuerdo con el Normativo de Evaluación y Promoción del estudiante del posgrado Facultad de Ingeniería de la USAC, la nota mínima de promoción será de 70 puntos y se procederá así:

PROCEDIMIENTO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
	Parciales	40 pts
	Visita de campo	10 pts
	Proyecto grupal	20 pts
Total de la Zona		70 %
Evaluación Final		30 %
Nota de Promoción		100 %



**AGEXPORT**  
ASOCIACION GUATEMALTECA DE EXPORTADORES

6. **CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS:**



**FIUSAC**  
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
FACULTAD DE INGENIERÍA

Unidad 1. Introducción a las Buenas Prácticas Agrícolas

- Componentes y Conceptos de Fundamento de las Buenas Prácticas Agrícolas.
- Importancia de las BPA's (GAP's)
- Condiciones para la Implementación de las BPA's

Unidad 2. De la Unidad de Producción

- Alrededores de la Unidad de Producción
- Áreas de Cultivo
- Semillas

Unidad 3. Instalaciones Básicas en la Aplicación de BPA's.

- Tipo de Instalación
- Agua de uso del Personal
- Riego y aplicaciones fitosanitarias

Unidad 4. Fertilización y manejo de Cultivos

- Nutrición, Fertilización y Uso de Fertilizantes Orgánicos e Inorgánicos
- Prevención y Control de Enfermedades, Malezas y Plagas
- Manejo Integrado de Cultivo

Unidad 5. Higiene, salud, seguridad y bienestar de los trabajadores

- Capacitación del Personal
- Programas de Higiene, Salud y Bienestar de los Trabajadores
- Salud del Personal

Unidad 6. Recolección

- Evaluación de Riesgo e higiene en Cosecha
- Preselección y empaque de Producto en Campo
- Manejo Pos-cosecha acopio, almacenamiento y transporte

Unidad 7. Documentación

- Registros Básicos en las BPA's,
- Condiciones que deben Cumplir los Registros
- Trazabilidad, aplicación y sistema.

Unidad 8. GLOBAL G.A.P., y Auditorías Internas

- Descripción de GLOBAL G.A.P.
- Opciones de Certificación
- Auditorías Internas

Unidad 9. Visita de campo a una finca certificada GLOBAL GAP



## 7. BIBLIOGRAFIA

1. DÍAZ, Alejandra. *Buenas prácticas agrícolas: Guía para pequeños y medianos agroempresarios*. Costa Rica: IICA, 2009. 58 p.
2. ARMAS, Zsolt Gerendas. *Guía de Buenas Prácticas Agrícolas. Programa para el Desarrollo de la Capacidad Competitiva Agrícola Exportable No Tradicional*. BID – AGEXPRONT. Guatemala: Serviprensa, 2003. 103 p.
3. CIRO BASTO, Piedad Constanza. *Mis buenas prácticas agrícolas "Guía para empresarios"*. Bogotá D.C Colombia: YERIMPRESOS, 2009. ISBN 9789588536125.

## 8. FUENTES DE REFERENCIA

1. BID. 2003. Proyecto Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y Fortalecimiento de la Cadena Productiva del Espárrago en los departamentos de Ancash, Ica, La Libertad y Lima. MIF/GN-62, 15 Mayo, 2003. [www.iadb.org](http://www.iadb.org).
2. [http://www.fao.org/prods/gap/home/services\\_es.htm](http://www.fao.org/prods/gap/home/services_es.htm)