



La Società AgriAvengers srl organizza il corso rivolto alla formazione di tecnici e consulenti per lo Standard GLOBALG.A.P IFA versione 6 SMART della durata complessiva di 16 ore.

## Titolo

# Lo standard GLOBALG.A.P IFA versione 6 SMART: applicazione operativa dei requisiti



## Obiettivi del corso

Lo Standard GLOBALG.A.P è uno schema di certificazione che ha come obiettivo la sicurezza alimentare delle produzioni agricole, ottenute secondo criteri di sostenibilità e miglioramento continuo a livello del produttore.

*Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti la competenza operativa per la gestione dei requisiti dello standard.*

## Destinatari

Consulenti e tecnici interni aziendali.

## Prerequisiti

Per una migliore valorizzazione delle competenze trasmesse è auspicabile una pregressa conoscenza dello standard GLOBALG.A.P. nelle versioni precedenti alla V. 6.



## Programma

### 23 Aprile Giovedì, dalle ore 9.00 alle ore 18.00

**Ore 9.00: Presentazione del corso - GLOBALG.A.P IFA versione 6 SMART**

*Dott. Agr. Nicolò Passeri*

**Modulo 1 - ore 09.30-11.00**

**Tracciabilità, bilancio di massa e ritiro richiamo del prodotto** (Requisiti FV06, FV08, FV09)

*Dott. Agr. Donato Ferrucci*

**Modulo 2 - ore 11.00-13.00**

**Rifiuti, acque, frodi e protezione dei prodotti** (Requisiti FV25, FV30, FV15, FV16). *Dott. Agr. Nicolò Passeri*

**Modulo 3 - ore 16.00-17.00**

**Le dinamiche di campo: attrezzature ed aspetti di difesa delle colture e concimazione** (Requisiti FV29, FV32, FV13, FV04). *Dott. Agr. Lorenzo Fosci*

**Modulo 4 - ore 16.00-17.00**

**Marchio, Status, Biodiversità e gestione del suolo** (Requisiti FV17, FV18, FV22, FV28).

*Dott. For. Fabio Ferraldeschi*

**Modulo 5 - ore 17.00-18.00**

**La documentazione di sistema** (Requisiti aree FV01, FV02). *Dott. Tecn. Al. Patrizia Salusti*

### 30 Aprile Giovedì, dalle ore 9.00 alle ore 18.00

**Modulo 6 - ore 9.00-11.00**

**Non conformità, reclami, igiene e manipolazione** (Requisiti FV10, FV11, FV19, FV33)

*Dott. Tecn. Al. Patrizia Salusti*

**Modulo 7 - ore 11.00-13.00**

**Sicurezza sui luoghi di lavoro e approccio alla difesa integrata** (Requisiti FV14 FV20 FV26 FV31). *Dott. Agr.*

*Lorenzo Nepomuceno*

**Modulo 8 - ore 14.00-16.00**

**Gestione dei siti, energetica e delle emissioni** (Requisiti FV21, FV23, FV24).

*Dott. Agr. Angelo Martella*

**Modulo 9 - ore 16.00-17.00**

**La formazione e piano di campionamento** (Requisiti aree FV03, FV12). *Dott. Tecn. Al. Patrizia Salusti*

**Modulo 10 - ore 17.00-18.00**

**Specifiche merceologiche,** (Requisiti FV05, FV07, FV27).

*Dott. Agr. Nicolò Passeri*

*Al termine di ogni intervento è prevista la possibilità di confronto con i relatori*



## Strumenti didattici del corso

**L'attività didattica si svolgerà in modalità webinar attraverso l'uso della piattaforma Zoom.** Per questo gli iscritti prima dell'avvio dell'attività formativa riceveranno una mail con il **LINK** per collegarsi.

Nel corso della lezione sarà comunque possibile interagire con il docente secondo le modalità webinar e saranno condivise le slide predisposte dal relatore.

## Attestato rilasciati

Ai partecipanti viene rilasciato un attestato di partecipazione. Il corso è qualificante ai fini del requisito GLOBALG.A.P. V6. FV 03.02 – 31.01.

## Quota di iscrizione

La partecipazione al corso prevede il versamento di una quota di iscrizione individuale di **Euro 400,00 IVA esclusa.**

**Numero massimo di iscritti: 25**

**L'iscrizione, al fine di garantire la disponibilità ai partecipanti prevede i seguenti passaggi.**

- Invio richiesta alla mail [avengers.agri@gmail.com](mailto:avengers.agri@gmail.com). La richiesta prevede indicazione dati anagrafici e fiscali del partecipante
- Accettazione ed invio da parte dell'organizzazione delle coordinate del pagamento
- Invio evidenza di avvenuto pagamento entro 24 ore
- Registrazione dell'iscrizione



**Le iscrizioni chiuderanno il giorno 21/04/26**

## Coordinatore tecnico

**Dott. Agr. Nicolò Passeri:** Libero Professionista. Consulente Senior Sistemi qualità produzioni agricole e trasformazione. Standard GlobalGap e GdO. ISO 9001. ISO 14001. BRC/IFS. Area: gestione rifiuti, sistema qualità, gestione Non Conformità. Docente ITS Academy Roma per le stesse tematiche.

## Relatori

**Dott. Tec. Alim. Patrizia Salusti:** Consulente Senior Sistemi qualità settore agroalimentare. Standard GlobalGap e GdO. BRC/IFS. Area: analisi dei pericoli igienico sanitari, sistema qualità. Docente ITS Academy Roma per le stesse tematiche

**Dott. Agr. Donato Ferrucci:** Consulente Senior e Formatore Sistemi Gestione qualità settore agroalimentare. Standard, Biologico e SQNPI, GlobalGap e GdO. Aree Tracciabilità, Bilancio di Massa, Ritiro Richiamo, Diritto alimentare. Docente ITS Academy Roma per le stesse tematiche

**Dott. Agr. Lorenzo Fosci:** Consulente Senior Sistemi qualità produzioni agricole. Standard GlobalGap e GdO. Area: gestione delle registrazioni e sistemi di difesa integrata

**Dott. Agr. Angelo Martella:** Ricercatore Università degli Studi della Tuscia. Consulente Senior Sistemi qualità produzioni agricole. Area: analisi dei pericoli agronomici e cartografia.

**Dott. For. Fabio Ferraldeschi.** Auditor GlobalGap. Consulente Senior Sistemi qualità produzioni agricole. Standard GlobalGap e GdO. Area: regole di sistema, gestione rifiuti, gestione del suolo

**Dott. Agr. Nepomuceno Lorenzo:** Consulente Senior Sistemi qualità produzioni agricole. Area Difesa integrata

**I contenuti del corso in dettaglio**

**23 Aprile Giovedì**

Orario	Aree	Docente	Dettaglio
9-11	FV06 FV08 FV09	Dott. Ferrucci	<i>Tracciabilità e rintracciabilità, bilancio di massa e ritiro richiamo del prodotto</i>
11-13	FV25 FV30 FV15 FV16	Dott. Passeri	<i>Rifiuti, acque, frodi e protezione dei prodotti</i>
14-16	FV29 FV32 FV13 FV04	Dott. Fosci	<i>Le dinamiche di campo: attrezzature, ed aspetti di difesa delle colture e concimazione</i>
16-17	FV17 FV18 FV22 FV28	Dott. Ferraldeschi	<i>Marchio, Status, Biodiversità e gestione del suolo</i>
17-18	FV01 FV02	Dott.ssa Salusti	<i>La documentazione di sistema</i>

**30 Aprile Giovedì**

Orario	Aree	Docente	Dettaglio
9-11	FV10 FV11 FV19 FV33	Dott.ssa Salusti	<i>Non conformità, reclami, igiene e manipolazione</i>
11-13	FV14 FV20 FV26 FV31	Dott. Nepomuceno	<i>Sicurezza sui luoghi di lavoro e approccio alla difesa integrata</i>
14-16	FV21 FV23 FV24	Dott. Martella	<i>Gestione dei siti, energetica e delle emissioni</i>
16-17	FV03, FV12	Dott.ssa Salusti	<i>Formazione, piano di campionamento e analisi</i>
17-18	FV05 FV07 FV27	Dott. Passeri	<i>Specifiche merceologiche</i>

