



## TEMARIO

---

### **GLOBALG.A.P. IFA VERSIÓN 6 GFS**



## GLOBALG.A.P. IFA VERSIÓN 6 GFS

**DURACIÓN:**  
24 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento GLOBALG.A.P.  
Constancia de participación.**

GLOBALG.A.P. es la norma con reconocimiento internacional para la producción agropecuaria. Su producto central es el resultado de años de extensas investigaciones y colaboraciones con expertos del sector, productores y minoristas de todo el mundo y su objetivo es el logro de una producción segura y sostenible para beneficiar a los productores, minoristas y consumidores en todas partes del mundo.

La norma GLOBALG.A.P. IFA adopta un enfoque holístico que cubre las prácticas de producción responsables a través de los siguientes asuntos:

- Inocuidad alimentaria.
- Sostenibilidad ambiental y biodiversidad.
- Salud, seguridad y bienestar de los trabajadores.
- Salud y bienestar animal.
- Reglamentación, gestión y trazabilidad.
- Procesos de producción.
- Manejo Integrado del Cultivo (MIC) y Control Integrado de Plagas (CIP).
- Sistema de Gestión de Calidad (SGC) y un "Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos" (APPCC).

El estándar IFA 6 GFS, cuenta con dos ediciones paralelas: la norma IFA v6 Smart, que representa plenamente la filosofía de GLOBALG.A.P. y es adecuada para la mayoría de los productores; y la norma IFA v6 GFS para aquellos que requieren una certificación con reconocimiento GFSI. Conocer y comprender las directrices de la norma GLOBALG.A.P. le permitirá garantizar que sus productos se elaboran con un estándar de calidad avalado internacionalmente. También, le permitirá demostrar el interés al cuidado y protección de todos los aspectos involucrados en el proceso de producción.

Este curso se lleva a cabo por instructores registrados y expertos en agricultura que han recibido formación y han sido evaluados por GLOBALG.A.P. El material y evaluación del curso es proporcionado y reconocido por GLOBALG.A.P.



### OBJETIVOS

- Conocer y comprender las directrices para el desarrollo e implementación de los requerimientos generales de GLOBALG.A.P., versión 6 GFS.
- Adquirir herramientas necesarias para el cumplimiento de las Buenas prácticas agrícolas establecidas en la normativa de certificación GLOBALG.A.P.



### PRERREQUISITOS

- Conocimientos en agronomía, biología, ciencias de los alimentos, carrera afín o con experiencia en la producción agrícola.



### DIRIGIDO A

- Todo personal interesado en comprender los requerimientos GLOBALG.A.P.
- Productor individual con o sin Sistema de Gestión de Calidad (SGC).
  - Productor y/u organización de productores multisitio, sin Sistema de Gestión de Calidad.
  - Jefes y/o gerentes de inocuidad y calidad alimentaria.
  - Personal operativo del área de producción de alimentos.
  - Empresas productoras de frutas y hortalizas para consumo humano.
  - Asesores y/ o consultores agrícolas.



## TEMARIO

Agenda de Curso GLOBALG.A.P. V6.0: PLANTS		
Día	Hora	Tema
1	09:00 - 09:30	Registro de asistentes y presentación.
	09:30 - 11:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bienvenida y objetivos del curso.</li> <li>• Generalidades de GLOBALG.A.P.</li> <li>• Plataforma y recursos.</li> </ul>
	11:00 - 11:15	Receso
	11:15 - 13:00	<p><b>M1 Ámbito IFA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ámbito de certificación IFA.</li> <li>• Documentos normativos y obligatorios.</li> <li>• Opciones de certificación y aspectos legales.</li> </ul> <p><b>M2 Proceso de registro IFA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exclusión de cosecha.</li> <li>• Manipulación del producto.</li> <li>• Exclusión de manipulación del producto.</li> <li>• Inclusión de manipulación del producto.</li> <li>• Propiedad paralela.</li> </ul>
	13:00 - 14:00	Comida
	14:00 - 17:00	<p><b>M3 Auditoría realizada por el OC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de auditoría realizada por el OC.</li> <li>• Duración de auditoría.</li> <li>• Momento oportuno para auditoría.</li> </ul> <p><b>M4 Proceso de certificación IFA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Requisitos de certificación.</li> <li>• No conformidades y certificación.</li> <li>• Certificado GLOBALG.A.P.</li> <li>• Prórroga del certificado.</li> <li>• Mantenimiento de certificación.</li> <li>• Sanciones.</li> <li>• Transferencia entre OC.</li> </ul> <p><b>M5 Autoevaluación</b></p> <p><b>M6 Proceso de producción</b></p>



Agenda de Curso GLOBALG.A.P. V6.0: PLANTS		
Día	Hora	Tema
2	09:00 - 09:15	Resumen del día anterior.
	09:15 - 11:00	<b>M6 Proceso de producción</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo del sitio.</li> <li>• Material de propagación vegetal.</li> <li>• Organismos genéticamente modificados.</li> <li>• Gestión del suelo.</li> <li>• Fertilizantes y bioestimulantes.</li> </ul>
	11:00 - 11:15	Receso
	11:15 - 13:00	<b>M6 Proceso de producción</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión del agua.</li> <li>• Manejo integrado de plagas.</li> <li>• Productos fitosanitarios.</li> <li>• Análisis de laboratorio.</li> <li>• Equipos y dispositivos.</li> <li>• Especificaciones, proveedores y gestión de existencias.</li> <li>• Manipulación postcosecha.</li> </ul>
	13:00 - 14:00	Comida
	14:00 - 17:00	<b>M7 Requisitos generales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene.</li> <li>• Salud, seguridad y bienestar de los trabajadores.</li> <li>• Documentos internos.</li> <li>• Gestión de recursos y formación.</li> <li>• Actividades subcontratadas.</li> <li>- Visita a una finca virtual y comentarios.</li> </ul>



Agenda de Curso GLOBALG.A.P. V6.0: PLANTS		
Día	Hora	Tema
3	09:00 - 09:15	Resumen del día anterior.
	09:15 - 11:00	<b>M7 Requisitos Generales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trazabilidad.</li> <li>• Propiedad paralela, trazabilidad y segregación.</li> <li>• Balance de masas.</li> <li>• Recuperación y retirada.</li> </ul>
	11:00 - 11:15	Receso
	11:15 - 13:00	<b>M7 Requisitos Generales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos no conformes.</li> <li>• Reclamaciones.</li> <li>• Uso del logotipo.</li> <li>• Estado GLOBALG.A.P.</li> <li>• Declaración de la política de inocuidad alimentaria.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Protección de los alimentos.</li> </ul> </li> </ul>
	13:00 - 14:00	Comida
	14:00 - 17:00	<b>M7 Requisitos generales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biodiversidad y hábitos.</li> <li>• Eficiencia energética.</li> <li>• Gases de efecto invernadero y cambio climático.</li> <li>• Gestión de residuos.</li> <li>• Plan de mejora continua.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visita a una finca virtual y comentarios.</li> <li>- Examen.</li> </ul> </li> </ul> Cierre del curso



CERTIFICACIONES

**GLOBALG.A.P.**  
The Global Partnership for Good Agricultural Practice

El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares de GlobalG.A.P. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado con reconocimiento oficial de GlobalG.A.P.



## CONTÁCTANOS

---

 **LADA SIN COSTO**  
**800 277 6242**

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

