



## TEMARIO

---

**GLOBALG.A.P.  
IFA VERSIÓN 6 GFS**



## GLOBALG.A.P. IFA VERSIÓN 6 GFS

**DURACIÓN:**  
24 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /  
Constancia de participación.**

GLOBALG.A.P. es la norma de certificación de alimentos del sector privado más aceptada en el mundo, cuyo objetivo es la producción agrícola segura y sostenible para beneficiar a todos los productores, minoristas y consumidores. El Certificado GLOBALG.A.P., también conocido como la Norma para el Aseguramiento Integrado de Fincas (IFA), cubre las Buenas Prácticas Agrícolas (Good Agricultural Practices, GAP) en aspectos como: "Seguridad alimentaria y trazabilidad", "Medio ambiente (incluida la biodiversidad)", "Salud, seguridad y bienestar de los trabajadores" "Bienestar animal", así como "Manejo Integrado de Cultivos (MIC)", "Manejo Integrado de Plagas (MIP)", "Sistema de Gestión de Calidad (SGC)" y "Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)". La norma de certificación abarca todo el proceso de producción hasta que el producto es retirado de la unidad de producción.

El estándar IFA 6 GFS, cuenta con dos ediciones paralelas: la norma IFA v6 Smart, que encarna 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.

La implementación de esta norma demanda a la organización, entre otras cosas, una mayor eficiencia en la producción y la mejora del desempeño del negocio tomando en cuenta criterios de sostenibilidad nuevos y actualizados sobre asuntos como plásticos, residuos, neutralidad de carbono, deforestación y bienestar animal.



### OBJETIVOS

- Conocer los requisitos del esquema GLOBALG.A.P. versión 6 GFS en el Módulo Base para todo tipo de explotación agropecuaria, en sus tres subsecciones y las regulaciones aplicables:
  - Módulo base para todo tipo de finca (AF).
  - Módulo base para cultivos (CB).
  - Frutas y Hortalizas (FV).
- Comprender las directrices para el desarrollo e implementación de los requerimientos generales de GLOBALG.A.P., versión 6 GFS en la unidad de producción y, si aplica, en la unidad de empaque.



### PRERREQUISITOS

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



### DIRIGIDO A

- Personal interesado en comprender los requerimientos GLOBALG.A.P., entre los que se encuentran:
- 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.
  - Estudiantes que deseen conocer este estándar.



## TEMARIO

**Bienvenida y objetivos del curso.**  
**Generalidades de GLOBALG.A.P.**  
**Plataforma y recursos.**

### **MÓDULO 1: ÁMBITO IFA**

- Ámbito de certificación IFA.
- Documentos normativos y obligatorios.
- Opciones de certificación y aspectos legales.

### **MÓDULO 2: PROCESO DE REGISTRO**

- Exclusión de cosecha.
- Manipulación del producto.
- Exclusión de manipulación del producto.
- Inclusión de manipulación del producto.
- Propiedad paralela.

### **MÓDULO 3: AUDITORÍA REALIZADA POR EL OC**

- Tipos de auditoría realizada por el OC.
- Duración de auditoría.
- Momento oportuno para auditoría.

### **MÓDULO 4: PROCESO DE CERTIFICACIÓN IFA**

- Requisitos de certificación.
- No conformidades y certificación.
- Certificado GLOBALG.A.P.
- Prórroga del certificado.
- Mantenimiento de certificación.
- Sanciones.
- Transferencia entre OC.

### **MÓDULO 5: AUTOEVALUACIÓN**

### **MÓDULO 6: PROCESO DE PRODUCCIÓN**

- Manejo del sitio.
- Material de propagación vegetal.
- Organismos genéticamente modificados.
- Gestión del suelo.
- Fertilizantes y bioestimulantes.
- Gestión del agua.
- Manejo integrado de plagas.
- Productos fitosanitarios.
- Análisis de laboratorio.

- Equipos y dispositivos.
- Especificaciones, proveedores y gestión de existencias.
- Manipulación postcosecha.

### **MÓDULO 7: REQUISITOS GENERALES**

- Higiene.
- Salud, seguridad y bienestar de los trabajadores.
- Documentos internos.
- Gestión de recursos y formación.
- Actividades subcontratadas.
- Visita a una finca virtual y comentarios.
- Trazabilidad.
- Propiedad paralela, trazabilidad y segregación.
- Balance de masas.
- Recuperación y retirada.
- Productos no conformes.
- Reclamaciones.
- Uso del logotipo.
- Estado GLOBALG.A.P.
- Declaración de la política de inocuidad alimentaria.
- Protección de los alimentos.
- Biodiversidad y hábitos.
- Eficiencia energética.
- Gases de efecto invernadero y cambio climático.
- Gestión de residuos.
- Plan de mejora continua.



## CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

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

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

