



# GLOBALG.A.P. IFA VERSIÓN 6



## Objetivo:

- Conocer los requisitos del estándar de certificación de Buenas Prácticas Agrícolas GLOBALG.A.P.



## Dirigido a:

- Personal que labora en el sector productivo de alimentos, responsables de inocuidad, encargados de empaque e interesados en inocuidad.



## Duración:

- 24 horas impartidas en cuatro sesiones.

## **Bienvenida y objetivos del curso**

Generalidades de GlobalG.A.P.

Plataforma, recursos

## **M1 Ámbito IFA**

Ámbito de certificación IFA

Documentos normativos y obligatorios

Opciones de certificación y aspectos legales

## **M2 Proceso de registro IFA**

Exclusión de cosecha

Manipulación del producto

Exclusión de Manipulación de producto

Inclusión de manipulación del producto

Propiedad paralela

## **M3 Auditoría realizada por el OC**

Tipos de auditoría realizada por el OC

GLOBALG.A.P. Full Remote

Duración de auditoría

Momento oportuno para auditoría

## **M4 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

## **M5 Autoevaluación**

Autoevaluación

## **M6 Proceso de producción**

Manejo del sitio

Material de propagación vegetal

Organismos genéticamente modificados

Gestión del suelo

Fertilizantes y bioestimulantes

## **M6 Proceso de producción**

Gestión del agua

Manejo integrado de plagas

Productos fitosanitarios

Análisis de laboratorio

Equipos y dispositivos

Especificaciones, proveedores y gestión de existencias

Manipulación poscosecha

## **M7 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

## **INCLUYE**



Material para el curso.  
Constancia de participación (digital).

## **REQUISITOS**



Conocimientos de inocuidad alimentaria o experiencia en la producción de productos agrícolas frescos.

## M7 Continuación

- 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 hábitats
- Eficiencia energética
- Gases de efecto invernadero y cambio climático
- Gestión de residuos
- Plan de mejora continua

**REGÍSTRATE:**

[HAZ CLIC AQUÍ](#)

## INCLUYE



Material para el curso.  
Constancia de participación (digital).

## REQUISITOS



Conocimientos de inocuidad alimentaria o experiencia en la producción de productos agrícolas frescos.