



CURSO

INTERPRETACIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y CRITERIOS DEL PROTOCOLO GLOBALG.A.P. V.6.0

Modalidad: Online - Virtual en Vivo



El curso brinda a los participantes información sobre el proceso de certificación de la normativa GLOBALGAP de Frutas y Vegetales, además de los actuales requisitos para cultivos según la versión IFA V6

Carga Horaria: 16 horas

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Comprenderá mejor el funcionamiento del sistema GLOBALG.A.P. Recibirá amplios conocimientos técnicos sobre la Norma IFA GLOBALG.A.P. para frutas y hortalizas, y también aprenderá más sobre el Reglamento General de la IFA.
- Aprenderá más sobre el principio y los requisitos de los criterios para las frutas y hortalizas y las formas adecuadas de aplicarlo.
- Se familiarizará con las ediciones GFS y Smart y comprenderá las diferencias y similitudes.

■ Día:

Jueves 13 de Marzo de 2025
Viernes 14 de Marzo de 2025

■ Horario: 09h00 a 17h00 (GMT-5)

■ Modalidad:

Online - Virtual en vivo

DIRIGIDO A:

- Personal responsable técnico, auditor, sistemas de gestión, certificaciones, consultor de Fincas y/o predios de frutas y hortalizas.
- Productores y Dueños de fincas y/o predios de frutas y hortalizas certificadas GlobalG.A.P.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la producción, cosecha y manejo de frutas y hortalizas que se exportan.
- Administradores y/o Jefes de Campo de fincas y/o predios de frutas y hortalizas
- Personal Responsable Técnico y Comercial de Exportadoras de frutas y hortalizas frescas que se exportan.
- Personas interesadas en el funcionamiento del sistema de certificación GLOBALG.A.P.
- Todos los que quieran saber más sobre el Reglamento General y los requisitos de la norma (principios y criterios) de Aseguramiento Integrado de Explotaciones Agrícolas (IFA) de GLOBALG.A.P. para la categoría de productos de frutas y hortalizas.
- Profesionales del sector agrícola, productores y consultores.
- Profesionales y Técnicos de organismos públicos y privados.



CONTENIDO DEL CURSO:

- Bienvenida e Introducción
- Módulo 1 - Ámbito IFA
- Módulo 2 - Proceso de registro IFA
- Módulo 3 - Auditoría realizada por el OC
- Módulo 4 - Proceso de certificación IFA
- Módulo 5 - Autoevaluación
- Módulo 6 - Proceso de producción
- Módulo 7 - Requisitos generales
- Conclusiones y Recomendaciones Finales
- Examen



CERTIFICADO A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE APROBACIÓN O PARTICIPACIÓN DE "INTERPRETACIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y CRITERIOS DEL PROTOCOLO GLOBALG.A.P. IFA V.6.0" de 16 horas emitido por Global Services SM&R Training & Consulting

INVERSIÓN:

Por Participante: USD \$ 179.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Pago antes del 20-Febrero-2025 (USD \$ 155.00 + IVA)

07% Pago antes del 06-Marzo-2025 (USD \$ 169.00 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 159.00 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 20-Febrero-2025 (USD \$ 135.00 + IVA p/p)

Pago antes del 06-Marzo-2025 (USD \$ 149.00 + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso en formato digital
- Certificado de Capacitación "INTERPRETACIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y CRITERIOS DEL PROTOCOLO GLOBALG.A.P. V.6.0" en formato digital, emitido por Global Services SM&R Training & Consulting // SM&R Academy

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Expositor / Trainer:

- Consultor y Asesor especialista en proyectos de Implementación Global GAP Frutas y Vegetales
- Consultor y Asesor especialista en proyectos de Implementación de Sedex-Smeta en varias empresas.
- Profesional en Inocuidad Alimentaria - Primus GFS

• Consultor asociado de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria

• Cuenta con más 20 años de experiencia en Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad. Es actualmente instructor y asesor en las Normas como: GLOBAL GAP, HACCP, BPM, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 19011, Responsabilidad Social, etc

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"

Andrea Vera

andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com