



CURSO OFICIAL

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

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.

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

Carga Horaria: 16 horas

■ Día:

Jueves 20 de Noviembre de 2025
Viernes 21 de Noviembre de 2025

■ Horario: 11h00 a 19h00 (Hora Santiago - Chile)

■ Modalidad:

Online - Virtual en vivo





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 OFICIAL DE CAPACITACIÓN EN FORMATO DIGITAL, emitido por Global Services SM&R Training & Consulting, Entrenador Aprobado para impartir Cursos Oficiales GlobalG.A.P.

INVERSIÓN:

Por Participante: CLP \$ 219.000 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

10% Pago antes del 03-Noviembre-2025 (CLP \$ 195.000 + IVA)

05% Pago antes del 13-Noviembre-2025 (CLP \$ 209.000 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): CLP \$ 209.000 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 03-Noviembre-2025 (CLP \$ 185.000 + IVA p/p)

Pago antes del 13-Noviembre-2025 (CLP \$ 199.000 + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso en formato digital
- Certificado Oficial de Capacitación en formato digital, emitido por Global Services SM&R Training & Consulting, Entrenador Aprobado para impartir Cursos Oficiales GlobalG.A.P.



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



TRAINER:

Marcela Cano

Registered Trainer GlobalGAP



- Cuenta con más de 25 años de experiencia en el rubro alimentos y numerosas horas como formadora en cursos y charlas impartidas en distintas empresas públicas y privadas en Argentina, Perú, Chile.
- Se ha desempeñado en roles clave como asesora, auditora y capacitadora en sistemas de gestión bajo normas BPM, HACCP, FSSC/ISO 22000, BRCS, GlobalG.A.P., entre otras, brindando asistencia técnica especializada y desarrollando programas de capacitación para diversas empresas del sector de alimentos y bebidas, frutas y verduras secos y procesados, aceites y grasas, vinos, entre otros.
- Ha ejecutado numerosas auditorías de certificación y de segunda parte, en Latinoamérica, como auditor independiente de organismos de certificación.
- Se ha desempeñado cargos relacionados con la Seguridad alimentaria en empresas privadas en el sector Agroalimentario.
- Es Licenciada en Bromatología, y Consultora Asociada de Global Services SM&R Training & Consulting para Latinoamérica y España.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Giuliana Flores D.

ventaslatam3@smrconsultores.com

PBX: +56-232100929

Chile

Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300

Perú

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierto), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo"

Paul Seminario L.

paul.seminario@smrconsultores.com

PBX: + 56-232100929 - Móvil: +56-986604607

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



Organizan:

SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com