



INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN DEL PROTOCOLO GLOBALGAP V6

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

Proveer una comprensión integral del protocolo GlobalGAP V6, enfocándose en la interpretación práctica y su aplicación en el sector agrícola, asegurando que los participantes adquieran competencias en buenas prácticas agrícolas y la inocuidad de alimentos.



Objetivos específicos

- Entender los principios fundamentales del protocolo GlobalGAP V6. Aplicar prácticas agrícolas sostenibles y seguras. Fomentar la mejora continua en procesos agrícolas.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Introducción al Protocolo GlobalGAP V6

Qué es GlobalGAP: Definición, origen y misión del protocolo.
Importancia de GlobalGAP en la agricultura.
Principales cambios en la versión 6.
Requisitos generales del protocolo.
Ámbito de aplicación en la industria agrícola.
Beneficios de la certificación GlobalGAP.

Módulo 2: Documentación y Registros

Tipos de documentos requeridos: Manuales de calidad, POEs, registros de actividades.
Cómo mantener registros efectivos.
Importancia de la trazabilidad.
Ejemplos de formatos y registros: cosecha, control de insumos, análisis de agua y suelos.
Errores comunes en la documentación.

Módulo 3: Manejo Integrado de Cultivos (MIC)

Prácticas de manejo integrado de plagas (MIP).
Uso eficiente de recursos naturales.
Técnicas de rotación de cultivos.
Control biológico y químico.
Evaluación del impacto ambiental.

Módulo 4: Inocuidad de los Alimentos

Principios de inocuidad alimentaria: HACCP, BPM, BPA.
Contaminantes comunes y su prevención.
Técnicas de limpieza y saneamiento.

Controles críticos de proceso.
Normativas internacionales de inocuidad.

Módulo 5: Bienestar Laboral y Social

Condiciones laborales seguras.
Derechos y bienestar de los trabajadores.
Capacitación y desarrollo profesional.
Políticas de igualdad y no discriminación.
Evaluación de riesgos laborales.

Módulo 6: Uso Responsable de Productos Químicos

Selección de productos químicos seguros.
Almacenamiento y manejo adecuado.
Protección personal y equipo de seguridad.
Procedimientos de emergencia.
Evaluación de impacto y residuos.

Módulo 7: Auditoría y Certificación

Proceso de auditoría GlobalGAP.
Preparación para la auditoría.
Criterios de evaluación y seguimiento.
Mejora continua y acciones correctivas.
Renovación y mantenimiento de la certificación.

Módulo 8: Módulo Práctico - Implementación de Buenas Prácticas GlobalGAP

Simulación de un proceso de auditoría.

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl