Centro de Especializaciones Noeder

Florida Global University

Diplomado de Especialización

GESTIÓN ESTRATÉGICA DE ESTÁNDARES GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

CICLO REGULAR

MÓDULO IV

CLASE 1

GLOBALG.A.P. - BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS GLOBALES

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera

INTRODUCCIÓN AL ESTÁNDAR GLOBALG.A.P. IFA V6 GFS

Un estándar internacional reconocido que establece los requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la producción primaria de alimentos a nivel global.

¿Qué es GLOBALG.A.P.?

GLOBALG.A.P. es una organización privada que establece estándares voluntarios para la certificación de procesos de producción agrícola en todo el mundo. Con sede en Colonia (Alemania), agrupa a productores, minoristas y organismos de certificación.



Su enfoque busca demostrar que la producción se realiza bajo condiciones controladas respecto de:

- Producción agrícola
- Inocuidad alimentaria
- Salud, seguridad y bienestar de los trabajadores
- Gestión del agua
- Medio ambiente
- Trazabilidad
- Gestión de procesos

IFA para frutas y hortalizas aborda la producción primaria desde las actividades previas a la cosecha hasta el manejo pos cosecha incluido dentro del alcance.

- **¿POR QUÉ IFA v6 GFS?**
  Existen dos ediciones de IFA v6 para frutas y hortalizas

- **IFA v6 SMART**
  Orientada a una gestión más flexible y basada en resultados.

- **IFA v6 GFS**
  Diseñada para productores que necesitan una certificación con **reconocimiento GFSI**.

GLOBALG.A.P. señala que ambas son ediciones válidas, pero la elección depende principalmente de las necesidades del mercado y de los compradores.

¿QUÉ SIGNIFICA GFS?

GFS = Global Food Safety

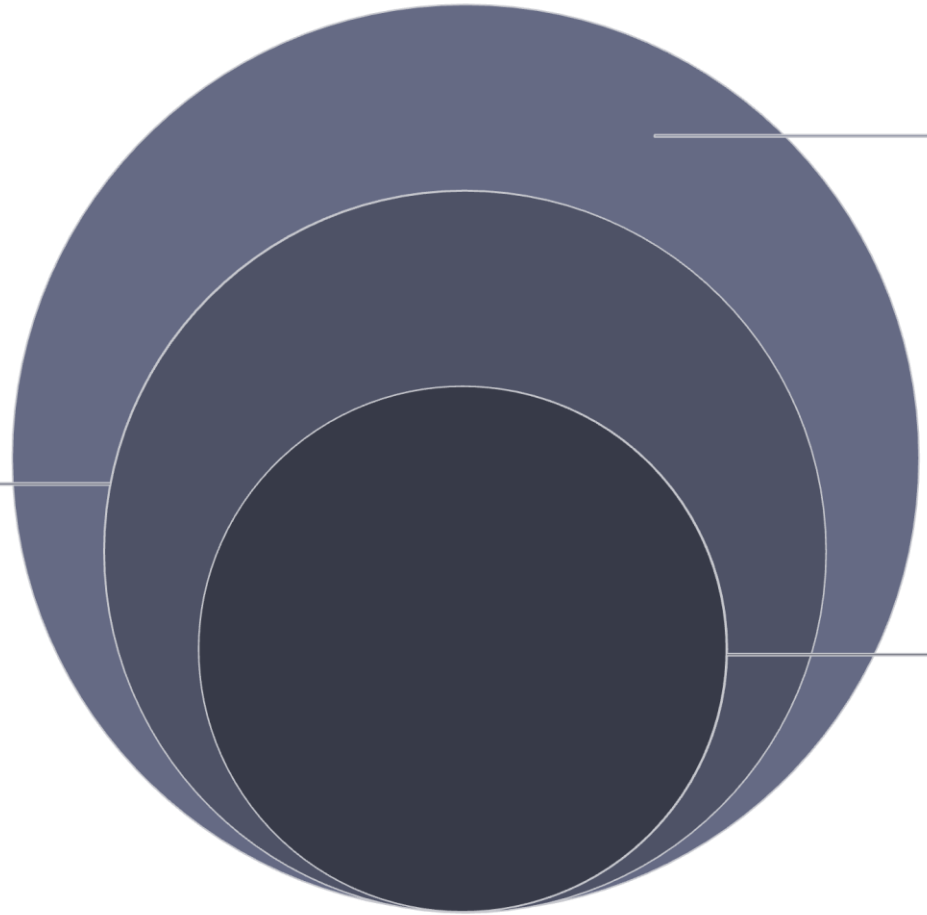
2022 · Publicación v6

IFA v6 Smart y v6 GFS se publicaron en abril de 2022.

01.01.2025 · Sustitución

La edición GFS para frutas y hortalizas reemplazó a v5.4-1-GFS en esa en esa fecha.

ESTRUCTURA DEL ESTÁNDAR IFA V6



Módulos de Alcance

Módulos productivos: AF, CB, FV, etc.

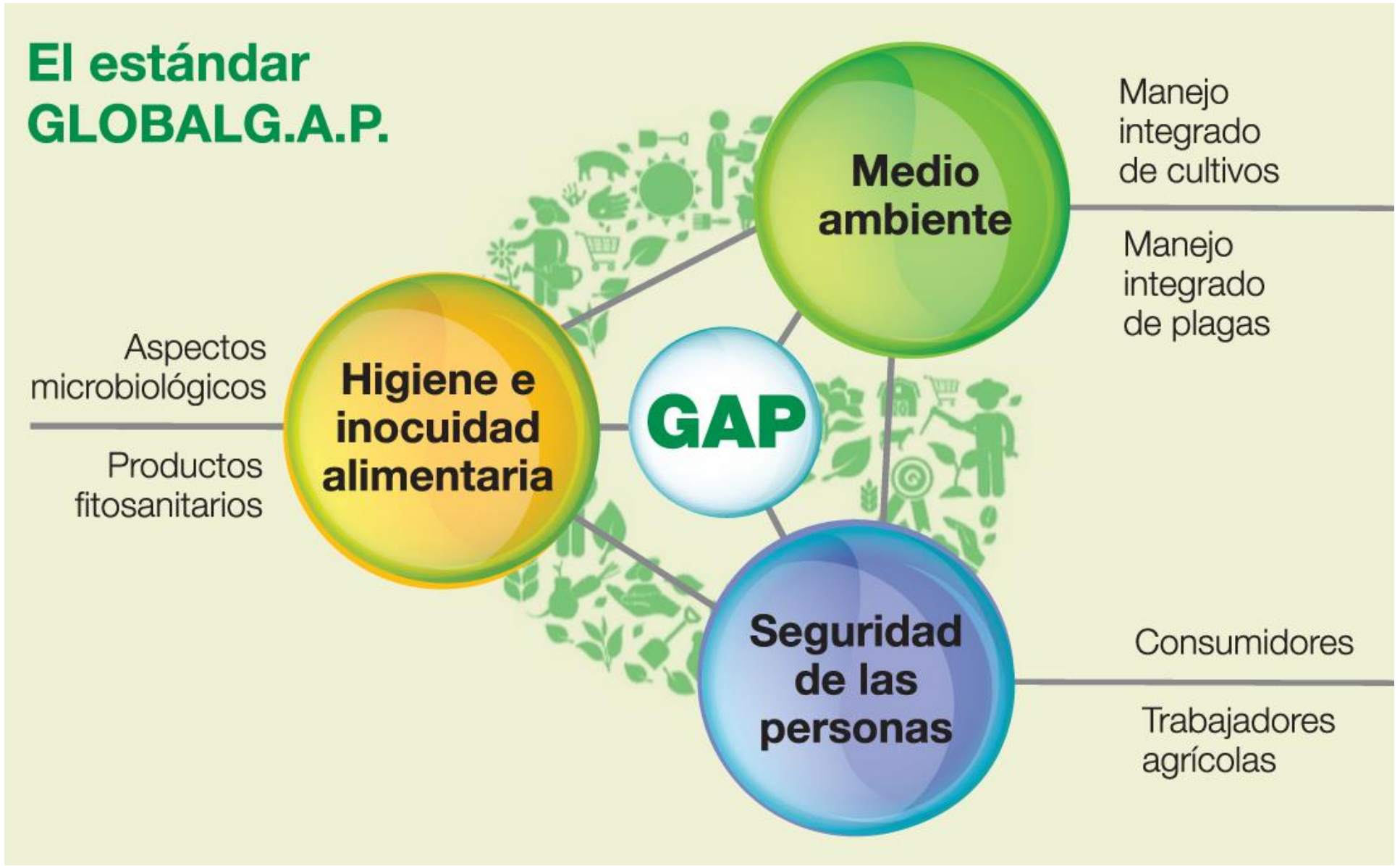
CPCC

Lista de Puntos de Control y criterios de cumplimiento

Reglas Generales

Marco normativo y opciones de certificación

El estándar se organiza en tres capas jerárquicas que van desde las reglas generales del sistema hasta los requisitos técnicos específicos por tipo de producción. Comprender esta estructura es esencial para planificar y ejecutar auditorías correctamente.


El estándar
GLOBALG.A.P.
Medio ambiente
Manejo integrado de cultivos
Manejo integrado de plagas
Higiene e inocuidad alimentaria
Aspectos microbiológicos
Productos fitosanitarios
GAP
Seguridad de las personas
Consumidores
Trabajadores agrícolas

OBJETIVOS DEL ESTÁNDAR GLOBALG.A.P. IFA V6

Seguridad alimentaria

Garantizar que los alimentos producidos son seguros para el consumidor mediante la identificación y control de peligros en la producción primaria.

Sostenibilidad ambiental

Promover prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente, incluyendo la gestión eficiente del agua, suelo y biodiversidad.

Bienestar del trabajador

Asegurar condiciones laborales dignas, seguras y justas para todos los trabajadores de la explotación agrícola.

Acceso a mercados

Facilitar el acceso de los productores certificados a los mercados internacionales más exigentes, especialmente la gran distribución europea.

IFA para frutas y hortalizas puede aplicarse a diferentes tipos de productores:

- Productores individuales.
- Productores multisite.
- Grupos de productores.
- Pequeños productores.
- Producción convencional.
- Sistemas de producción protegida.
- Producción en campo abierto.
- Sistemas hidropónicos.

GLOBALG.A.P. indica que IFA FV está diseñada para diferentes tamaños y sistemas de producción.

ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN

Productos frescos

Frutas y hortalizas frescas, flores y ornamentales, plantas de vivero y material de propagación vegetal.

Producción animal

Bovino, porcino, aves de corral, acuicultura y otras especies ganaderas con módulos específicos.

Cultivos combinables

Cereales, oleaginosas, leguminosas y otros cultivos extensivos bajo el módulo Combinable Crops (CC).



CASO PRACTICO

Caso práctico 1

Alcance y módulos de certificación





Campo abierto (10 ha)



Invernadero (2 ha)

Situación

La empresa “Agrofresh” produce lechuga y espinaca en campo abierto (10 ha) y en invernadero (2 ha). Planea certificarse en **GLOBALG.A.P. IFA v6 GFS.**

Preguntas para el análisis

1. ¿Qué módulo(s) debe aplicar la empresa?
2. ¿Qué alcance de certificación le corresponde?
3. ¿Qué información inicial debe recopilar para iniciar el proceso?

Resolución inmediata

- **Módulos:** All Farm Base (AF) + Frutas y Hortalizas (FV).
- **Alcance:** Producción de hortalizas (lechuga y espinaca) en campo abierto e invernadero.
- **Información inicial:** plano de la explotación y parcelas, superficie por sistema, cultivos, variedades, historial del sitio y registros básicos (agua, insumos, personal).

Conclusión

La empresa puede certificarse en **GLOBALG.A.P. IFA v6 GFS** con los módulos AF + FV, abarcando ambos sistemas de producción.

BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN

Reconocimiento internacional

La certificación GLOBALG.A.P. es reconocida por los principales distribuidores y compradores a nivel mundial como garantía de calidad y seguridad.

Mejora continua interna

Implementar el estándar impulsa la optimización de procesos productivos, reduce pérdidas y mejora la eficiencia operativa de la explotación.

Cumplimiento legal facilitado

El estándar integra los requisitos legales aplicables, ayudando al productor a cumplir la normativa vigente de forma sistemática y documentada.

Reducción de riesgos

La gestión proactiva de peligros alimentarios, ambientales y laborales reduce la probabilidad de incidentes, reclamaciones y retiradas de producto.

GLOBALG.A.P. IFA v6 GFS

BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN

GLOBALG.A.P.



Para el PRODUCTOR

- Mejor **gestión** de la finca.
- Mayor **control** de procesos.
- Reducción de **riesgos**.
- Mayor **trazabilidad**.
- Mejora de **eficiencia**.
- Acceso a determinados **mercados**.



Para el COMPRADOR

- Mayor **confianza**.
- **Homologación** de proveedores.
- Reducción de **riesgos**.
- Evidencia de **control**.



Para el CONSUMIDOR

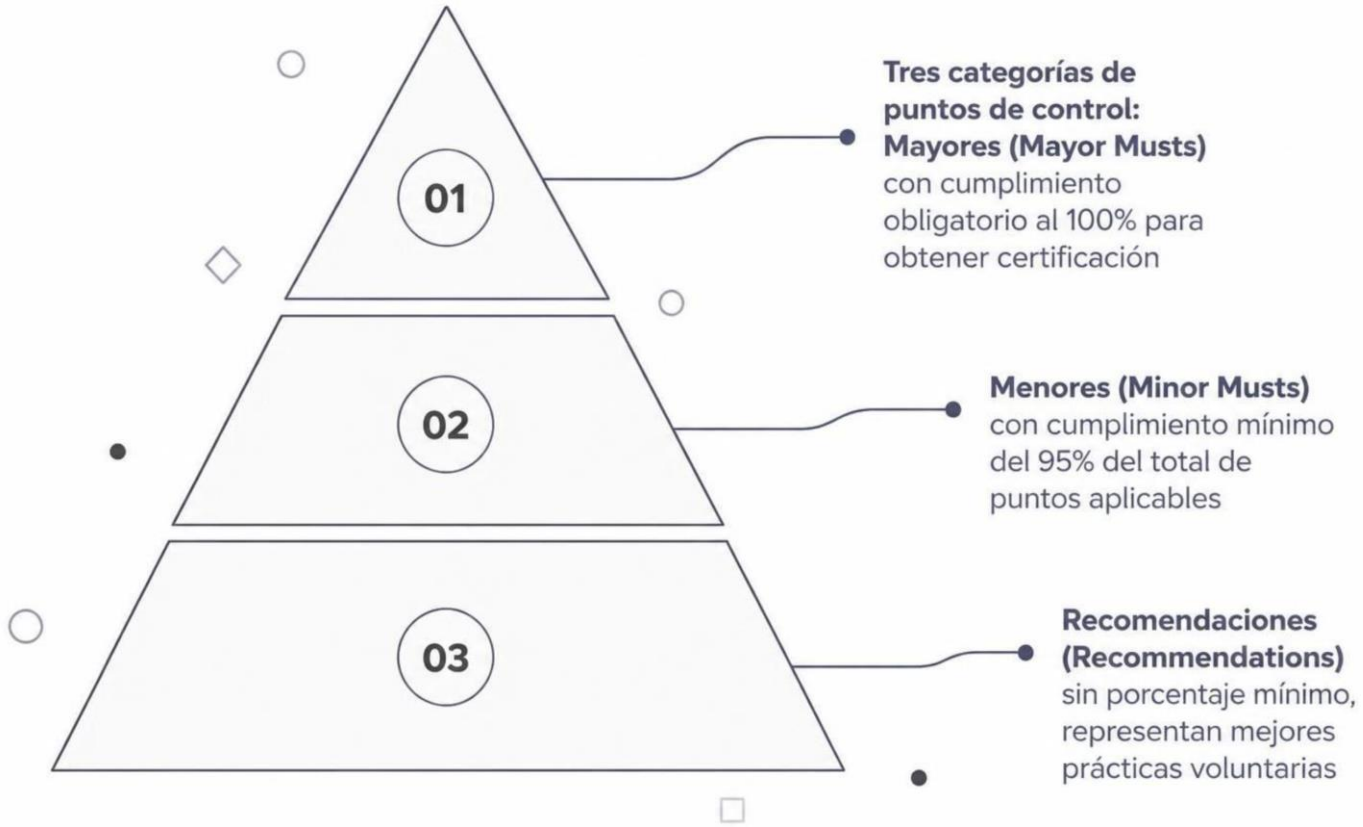
- Mayor **transparencia**.
- Mayor **confianza** en la cadena productiva.

ALIMENTOS SEGUROS
PARA UN MEJOR FUTURO

PUNTOS DE CONTROL: MAYORES, MENORES Y RECOMENDACIONES

La clasificación de los puntos de control determina el nivel mínimo de cumplimiento necesario para superar una auditoria de certificación **GLOBALG.A.P. IFA V6.**

Los puntos mayores son innegociables: un incumplimiento supone la no certificación inmediata.



En versiones anteriores se hablaba de:
Control Points and Compliance Criteria – CPCC

En v6 se utiliza:
- **Principles & Criteria**
- **Principios y Criterios**

El **Principio** establece el resultado fundamental que debe alcanzarse.

El **Criterio** explica las diferentes formas mediante las cuales el productor puede demostrar que el principio se cumple.

➢ Puntos de control mayores (Major Musts)

Definición

Son los requisitos más críticos del estándar, directamente relacionados con la seguridad alimentaria, el cumplimiento legal y los aspectos esenciales de la BPA. Su incumplimiento implica la no concesión o la suspensión inmediata del certificado.

Cumplimiento exigido

100% de cumplimiento obligatorio. No existe tolerancia alguna. El productor debe demostrar cumplimiento pleno en todos los puntos mayores aplicables durante la auditoría. Un único incumplimiento mayor = auditoría no superada.

➢ Puntos de control menores (Minor Musts)

Definición

Requisitos importantes que complementan a los mayores. Aunque su incumplimiento individual no implica rechazo automático, un volumen elevado de no conformidades menores refleja una gestión deficiente del sistema.

Cumplimiento exigido

Mínimo 95% del total de puntos menores aplicables. Esto significa que se tolera un máximo de 1 no conformidad menor por cada 20 puntos aplicables. Las no conformidades deben resolverse en el plazo fijado por el organismo certificador.

RECOMENDACIONES

¿Qué son?

Las recomendaciones son buenas prácticas que GLOBALG.A.P. sugiere implementar, pero cuyo incumplimiento no afecta al resultado de la auditoría ni al porcentaje de cumplimiento requerido.

¿Para qué sirven?

Orientan al productor hacia la mejora continua y reflejan la dirección futura del estándar. Con frecuencia, las recomendaciones de hoy se convierten en los requisitos menores o mayores de versiones futuras.

Valor en auditoría

Aunque no son obligatorias, demostrar su cumplimiento proyecta una imagen de excelencia y compromiso que puede ser valorada positivamente por los compradores y la cadena de suministro.

RESUMEN DE NIVELES DE CUMPLIMIENTO

100%

Puntos Mayores

Cumplimiento total obligatorio sin excepción

≥95%

Puntos Menores

Mínimo exigido sobre el total de menores aplicables

0%

Recomendaciones

Sin porcentaje mínimo — mejores prácticas voluntarias

CASO PRACTICO

Caso práctico 2

Puntos de control: clasificación y acciones



Situación

Durante una evaluación interna en un cultivo de tomate, se identifican las siguientes situaciones:

Hallazgos	Clasificación*	Acción inmediata
 **A.** El almacén de fitosanitarios no tiene señalización de seguridad.	**Menor** (Minor Must)	Colocar señalización (obligatoria, pictogramas y restricciones de acceso) y registrar la acción.
 **B.** Hay lavamanos con jabón y cartel de higiene en el área de cosecha.	**Cumple** (Requisito conforme)	Mantener, verificar abastecimiento y limpieza periódica.
 **C.** Existen registros de monitoreo de plagas, pero con un retraso de 5 días.	**Menor** (Minor Must)	Regularizar el registro (en la fecha establecida) y reforzar el control de frecuencias.

*La clasificación (Mayor/Menor) debe confirmarse con el punto de control y criterio de cumplimiento del checklist oficial IFA v6 GFS para el cultivo.

Conclusión

Se identifican 2 no conformidades menores y 1 cumplimiento. Se establecen acciones correctivas inmediatas y se refuerza el control de registros.

Ejemplos:

La finca tiene:

100 % de cumplimiento en los Minor Must.
Pero:
✕ Tiene un Major Must incumplido.

Resultado:
No alcanza el nivel requerido para certificación hasta cerrar la no conformidad correspondiente

Un Major Must no es "un punto más de la lista".

¿CÓMO FUNCIONA EL 95 %?
Supongamos:
40 Minor Must aplicables
Se requiere:
38/40 como mínimo

Porque:
40 × 95 % = **38**

Se podrían tener:
✔ 38 conformes
✕ 2 no conformes

Siempre que:
- Sean realmente aplicables.
- Los Major Must estén al 100 %.
- Se cumplan las demás reglas de certificación.

OPCIONES DE CERTIFICACIÓN

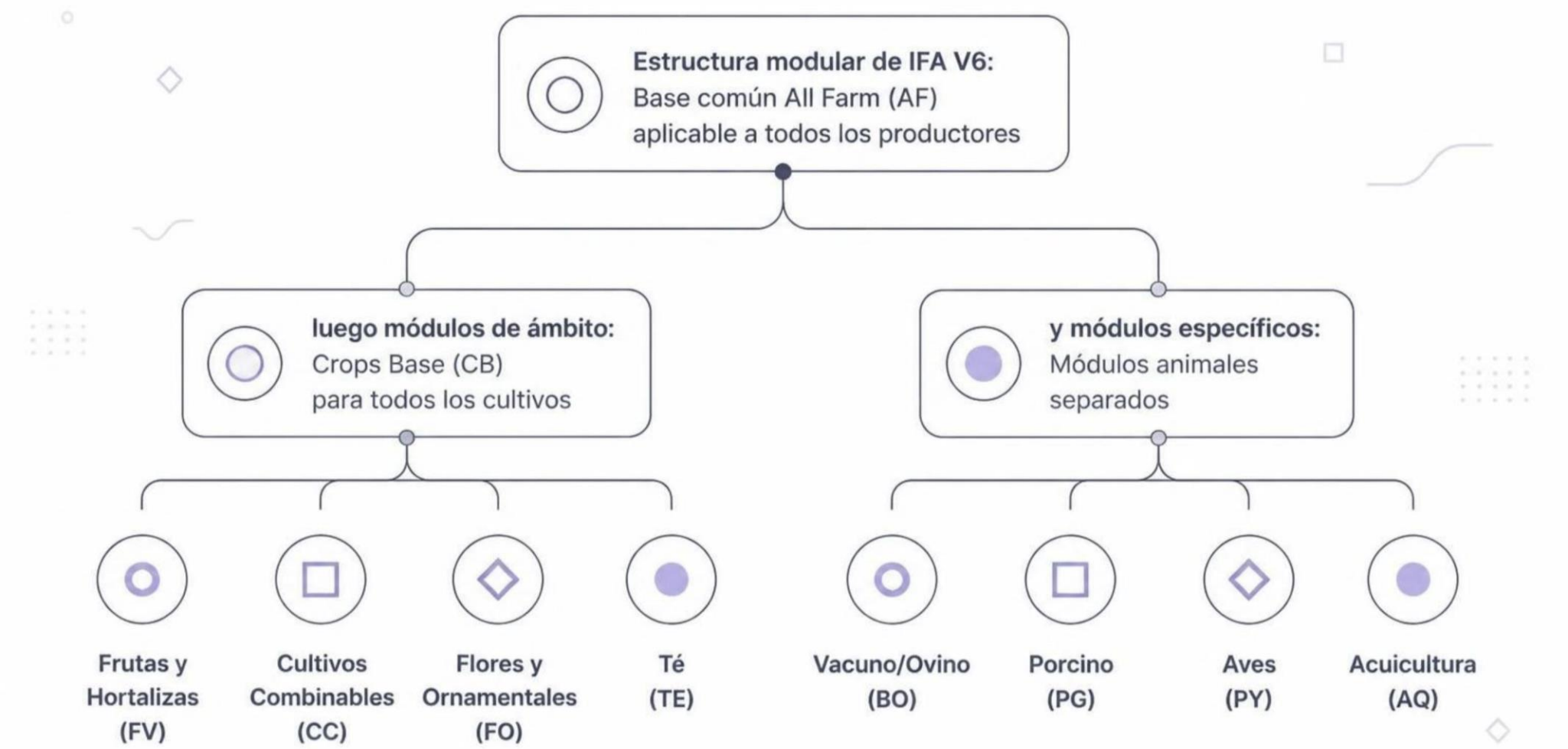
Opción 1 — Productor individual

Un único productor solicita la certificación para su explotación o conjunto de explotaciones bajo una misma gestión. La auditoría cubre el 100% de los sitios en el primer año.

Opción 2 — Grupo de productores

Varios productores se agrupan bajo un Sistema de Gestión de Grupo (SGG) con un Sistema de Control Interno (SCI). Permite la auditoría por muestreo estadístico. Requiere gestión centralizada y documentación del SCI.

MÓDULOS DEL ESTÁNDAR IFA V6



Cada productor debe cumplir el módulo All Farm Base (AF) más los módulos correspondientes a su tipo de producción.

Para frutas y hortalizas frescas, los módulos aplicables son AF + CB + FV.

MÓDULO AF: ALL FARM BASE (AF)

- El módulo All Farm Base (AF) es el fundamento común del estándar IFA V6. Es de aplicación obligatoria para todos los productores, independientemente del tipo de producción. Abarca los requisitos generales de gestión de la explotación que todo productor certificado debe cumplir.



AF — ALL FARM BASE

Representa la base común de requisitos aplicables a la explotación.

Su lógica es:
Antes de controlar el cultivo, debemos controlar la finca.

Incluye aspectos como:

- Gestión.
- Recursos humanos.
- Higiene.
- Riesgos.
- Trazabilidad.
- Inocuidad.
- Food Defense.
- Food Fraud.
- Gestión de residuos.
- Gestión ambiental

CONTENIDO DEL MÓDULO AF

01

Gestión de la explotación

Evaluación de riesgos, gestión documental, trazabilidad y sistema de gestión integrado

02

Higiene, trabajadores y residuos

Condiciones de higiene personal, salud y seguridad laboral, y gestión medioambiental

03

Inocuidad alimentaria

Food Safety, Food Defense, Food Fraud y Cultura de inocuidad alimentaria

AF: Gestión de la explotación

La gestión de la explotación establece el marco de gobierno y planificación sobre el que se construye todo el sistema de certificación. Incluye la evaluación inicial de riesgos, la organización documental y el mantenimiento del sistema de gestión.

Evaluación de riesgos en la explotación

Obligación del productor

El productor debe realizar y documentar una evaluación de riesgos completa para toda la explotación. Esta evaluación debe cubrir peligros alimentarios, medioambientales, laborales y de seguridad, y debe actualizarse ante cualquier cambio relevante en la actividad productiva.

Contenido mínimo

La evaluación debe identificar peligros potenciales (físicos, químicos, biológicos y de alérgenos), valorar su probabilidad e impacto, y establecer medidas preventivas y correctoras. Debe estar firmada por el responsable de la explotación y revisada anualmente.

ESTRUCTURA ACTUAL

De AF + CB + FV a los P&C FV-GFS



Antes: CPCC / secciones AF, CB y FV

Arquitectura familiar en versiones anteriores.

Ahora: Principles & Criteria

Requisitos codificados FV-GFS y checklist adaptado al alcance.
alcance.

GESTIÓN DOCUMENTAL

Registros obligatorios

El productor debe mantener registros actualizados de todas las actividades críticas: tratamientos fitosanitarios, fertilizaciones, análisis, mantenimientos y formaciones.

Período de conservación

Los registros deben conservarse un mínimo de 2 años desde la fecha de registro, o el período mayor exigido por la legislación nacional aplicable.

Control de acceso

Los documentos deben estar disponibles y accesibles durante la auditoría. La documentación electrónica es válida si cuenta con copia de seguridad y acceso garantizado.

La documentación debe permitir demostrar:

- **¿Qué hacemos?**
  Procedimientos.
- **¿Cómo lo hacemos?**
  Instrucciones.
- **¿Quién lo hace?**
  Responsabilidades.
- **¿Cuándo lo hacemos?**
  Frecuencia.
- **¿Cómo sabemos que funcionó?**
  Registros y verificación.

En IFA GFS, los registros utilizados para auditoría deben mantenerse actualizados y conservarse al menos durante dos años, salvo que se requiera un periodo mayor.

AUTOEVALUACIÓN

Antes de la auditoría externa:

La finca debe auditarse a sí misma.
La autoevaluación debe:

- Realizarse al menos anualmente.
- Cubrir los requisitos aplicables.
- Incluir los sitios y productos correspondientes.
- Identificar incumplimientos.
- Generar acciones correctivas.

Además:
No basta con encontrar la desviación.
Hay que demostrar que fue corregida.

IFA v6 incorpora un: **PLAN DE MEJORA CONTINUA**

Debe permitir establecer:

- Objetivo.
- Situación actual.
- Actividad.
- Responsable.
- Resultado esperado.
- Fecha objetivo.
- Seguimiento.

Puede plantearse para un periodo de hasta **tres años**.

Ejemplo:
Objetivo: reducir consumo de agua.
Situación actual: 8.000 m³/campaña.
Meta: 7.000 m³.
Acción: mejorar eficiencia de riego.

INSPECCIÓN INTERNA Y GESTIÓN DEL SISTEMA

Además de las auditorías externas realizadas por el Organismo de Certificación, el productor debe llevar a cabo al menos una **inspección interna anual** utilizando la lista de verificación oficial de GLOBALG.A.P. Esta autoinspección debe estar documentada y debe generar un plan de acción correctora cuando se detecten no conformidades.

❖ Frecuencia mínima

Una vez al año, preferiblemente antes de la auditoría externa, para identificar y corregir desviaciones con antelación.

❖ Documentación

Lista de verificación completada, fecha, responsable de la inspección y evidencias de las acciones correctoras emprendidas.

❖ Seguimiento

Las no conformidades detectadas deben resolverse antes de la auditoría externa. El OC puede solicitar evidencias del cierre de las acciones correctoras.



Subcontratistas y proveedores

Cuando el productor subcontrata actividades que afectan al cumplimiento del estándar (tratamientos fitosanitarios, cosecha, transporte, etc.), debe asegurarse de que los subcontratistas conocen y cumplen los requisitos de GLOBALG.A.P. aplicables. La responsabilidad del cumplimiento recae siempre en el productor certificado. Es necesario disponer de registros de las actividades subcontratadas y, cuando proceda, de acuerdos documentados con los subcontratistas.

AF: HIGIENE, TRABAJADORES Y GESTIÓN DE RESIDUOS

Este bloque abarca los requisitos relacionados con la salud, seguridad e higiene de los trabajadores, las instalaciones de la explotación y la correcta gestión de los residuos generados en la actividad agrícola.

HIGIENE EN LA FINCA

La higiene debe prevenir:

- Contaminación microbiológica.
- Contaminación química.
- Contaminación física.
- Contaminación cruzada.

Debe considerar:

- Trabajadores.
- Visitantes.
- Herramientas.
- Equipos.
- Instalaciones.
- Áreas de cosecha.
- Áreas de manipulación.



HIGIENE PERSONAL Y DEL PERSONAL

Formación en higiene

Todo el personal que trabaja en contacto con el producto debe recibir formación documentada en higiene alimentaria antes de iniciar su actividad y de forma periódica.

Normas de conducta

Deben existir normas escritas de higiene visibles en los puntos de trabajo: prohibición de comer/fumar en zonas de cultivo, uso obligatorio de ropa limpia, etc.

Gestión de heridas

Los cortes y heridas deben cubrirse con apósitos de color detectables (azules). El personal con enfermedades transmisibles debe ser apartado del contacto con el producto.

INSTALACIONES SANITARIAS Y DE HIGIENE

Aseos y lavamanos

La explotación debe disponer de aseos portátiles o fijos suficientes en número (ratio mínimo según normativa aplicable) y ubicados a una distancia máxima razonable de los puntos de trabajo. Deben incluir lavamanos con agua limpia, jabón y medios de secado higiénicos.

Agua potable

Debe garantizarse el acceso a agua potable para el consumo del personal. El agua utilizada para el lavado de manos en zonas próximas al producto debe ser de calidad higiénica adecuada, con análisis documentados que lo respalden.

SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR

Evaluación de riesgos laborales

Debe existir una evaluación de riesgos laborales actualizada y adaptada a las actividades específicas de la explotación, con las medidas preventivas correspondientes.

Equipos de protección individual (EPI)

El personal que manipula productos fitosanitarios u otras sustancias peligrosas debe disponer de EPI adecuados, en buen estado y utilizarlos correctamente.

Botiquín de primeros auxilios

Debe haber un botiquín disponible y accesible en la explotación, con contenido completo y vigente, junto con un procedimiento de emergencia documentado y comunicado al personal.

DERECHOS LABORALES Y CONDICIONES DE TRABAJO

- **GLOBALG.A.P. IFA V6** refuerza significativamente los requisitos en materia de derechos laborales. El productor debe garantizar el cumplimiento de la legislación laboral vigente, incluyendo: **prohibición del trabajo infantil y trabajo forzoso**, libertad de asociación, pago puntual del salario mínimo legal, horarios de trabajo legales y ausencia de discriminación en el empleo. Las auditorías sociales adicionales pueden ser requeridas por algunos compradores.



CASO PRÁCTICO

ESCENA

En la finca se lavan las cajas de cosecha, pero no existe registro ni se conoce el responsable.
Hay recipientes vacíos de fitosanitarios junto a pallets.
El personal sabe lavarse las manos, pero dos temporales no recibieron inducción.

PREGUNTAS

1. Identifica 3 desviaciones.
2. ¿Cuál requiere contención inmediata?
3. ¿Qué documento o registro solicitarías?
4. Propón una acción correctiva verificable.

GESTIÓN DE RESIDUOS

Identificación y clasificación

El productor debe identificar todos los tipos de residuos generados en la explotación y clasificarlos: peligrosos (envases de fitosanitarios, aceites) y no peligrosos (plásticos, restos vegetales).

Almacenamiento seguro

Los residuos peligrosos deben almacenarse en zonas designadas, señalizadas y con las medidas de contención necesarias para evitar contaminación del suelo o del agua.

Eliminación correcta

Los residuos deben eliminarse mediante gestores autorizados. Los registros de retirada de residuos peligrosos deben conservarse. Los envases de fitosanitarios deben gestionarse según el sistema autorizado (SIGFITO en España).

La finca debe identificar:

¿Qué residuos genera?

Envases, plásticos, materia orgánica, productos descartados, residuos químicos, material contaminado.

¿Qué hacemos con ellos?

Identificar → Segregar → Almacenar → Disponer → Verificar

Gestión ambiental

Plan de gestión ambiental

El productor debe disponer de un plan de gestión ambiental documentado que identifique los impactos de la actividad agrícola sobre el entorno y establezca medidas para su reducción: biodiversidad, emisiones, consumo de energía y agua.

Biodiversidad y áreas de conservación

Se debe identificar y documentar la existencia de áreas de biodiversidad o zonas de conservación en la explotación o sus inmediaciones, y establecer medidas para protegerlas de los efectos negativos de la actividad agrícola.



AF: Inocuidad Alimentaria, Food Defense, Food Fraud y Cultura

Esta sección del módulo AF es una de las novedades más relevantes de IFA V6. Integra de forma explícita los cuatro pilares modernos de la gestión de la seguridad alimentaria en la producción primaria.

¡Gracias!

Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

© 2026 | CENTRO DE ESPECIALIZACIONES NOEDER | R.U.C. 20604924236 | Todos los derechos reservados