



# CURSO INTERNACIONAL: FOOD DEFENSE

Este Curso totalmente práctico les permitirá a los participantes comprender en qué consiste Food Defense, analizar los riesgos y la vulnerabilidad de su proceso, lograr que desarrollen el Plan de Defensa Alimentaria utilizando la herramienta Food Defense Plan Builder, y permitir que sea implementado involucrando a todas las áreas de la organización.

## DIRIGIDO A:

- Gerentes y supervisores de Inocuidad y Seguridad Alimentaria
- Miembros del equipo de Defensa de los alimentos
- Miembros del Equipo HACCP, ISO/FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, o que están preparándose para Implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Personal responsable de la actualización y cambios en Plan de Inocuidad de acuerdo a la Ley FSMA.
- Personal responsable de la Gestión de la Calidad e Inocuidad en las organizaciones.
- Profesionales de diversas áreas del Sector Alimentario, Agroindustrial, Ingenieros y Técnicos
- Personal que labora en Plantas Procesadoras de Alimentos (frescos y procesados)
- Auditores, Consultores independientes e implementadores de normativas HACCP, ISO/FSSC 22000, BRC, IFS, SQF.
- Profesionales y Técnicos de organismos públicos y privados.
- Público en general interesado actualizar conocimientos y mejorar habilidades.

## CONTENIDO ACADÉMICO:

- Alcance
- Monitoreo e indicadores de desempeño
- Verificación
- Normas de la Industria y Regulaciones
- Esquemas de Certificación
- Evaluación de riesgos
- Metodologías: Carver-Shock , CT-PAT , PIP, HACCP y ORM.
- Responsabilidades: Líneas de mando, comunicación, confidencialidad, empleados, visitantes y personas extrañas
- Capacitación / Comunicación
- Recomendaciones y Conclusiones finales

## CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los mínimos de evaluación, obtendrán el **CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL CURSO INTERNACIONAL FOOD DEFENSE – 8 horas**, emitido por:




**Carga Horaria: 8 horas**

**Ejecución: Guayaquil**

**Día 1: Miércoles 04 de Julio 2018**

**Horario: 08h30 a 17h30**

**Lugar:**

Hotel Holiday Inn  Holiday Inn  
(Av. de las Américas junto al  
Aeropuerto Jose Joaquín de Olmedo)



## Expositor:

**Mario Pineda V.**  
(México)



Está certificado / licenciado como capacitador líder en temas de calidad, inocuidad y defensa de los alimentos, sistemas HACCP y otros aspectos de acuerdo a programas regulatorios nacionales e internacionales (alianza HACCP para productos del Mar, Alianza internacional HACCP, BPCS-FDA).

Es actualmente Director de Operaciones y Auditor Líder para la división norte américa de bQb-Cert. Lidera servicios de auditoría y capacitación para industrias de alimentos de México, Estados Unidos y Canadá. En años pasados fue responsable de la región de Latinoamérica.

Mario tiene más de 30 años de experiencia en industrias de alimentos, química y farmacéutica. Dicha experiencia incluye un amplio trabajo y servicios de auditoría en organizaciones nacionales o internacionales de producción primaria, empaques, procesamiento, y venta al mayoreo de productos acuícolas. Tiene una amplia experiencia en proyectos, implementación en campo, sistemas de gestión de calidad, inocuidad, y defensa de los alimentos, así como de sistemas de gestión de seguridad, ambiente en el trabajo y protección ambiental.

Está certificado como Auditor líder para diferentes programas (e.g. BRC, IFS, FSSC 22000, SQF, ISO 9000, 14000, OSHAS 18000 etc), que incluyen pero no se limitan a acuicultura, HACCP, calidad, inocuidad y defensa de los alimentos y ha ejecutado numerosas auditorías de 1ª, 2ª, y 3ª parte por más de 20 años.

Capacitador Líder en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano y Animal de la Alianza FSPCA.

Es especialista en temas de sistemas de productos mar y pescado, incluyendo producción primaria, y procesamiento, Buenas Prácticas acuícolas, agrícolas, control de residuos, además de HACCP/HARPC, Controles preventivos, evaluaciones de riesgos, procesos térmicos/asépticos, trazabilidad, defensa de los alimentos, tratamiento y manejo de aguas.

Ha colaborado como experto técnico o delegado ante organismos de normalización nacionales e internacionales (e.g. ISO TC 207, ISO TC 176, 3ª SSI, CODEX Alimentarius y NOMs, Synergy Code-Ethics) relacionados con calidad e inocuidad de los alimentos y diseño sanitario.

Mario es Licenciado en Biología por la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, Instituto Politécnico Nacional. México.  
M en C, © Ingeniería Ambiental. ESIA. Instituto Politécnico Nacional. México.

## Mayor Información para Inscripciones y Registro:

**Dora Sánchez C.**

dora.sanchez@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-60039208

Guayaquil - Ecuador

**Jusetty Coello V.**

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil - Ecuador

## REQUISITOS (opcional, no indispensable):

Se sugiere que el participante cuente con el diagrama de flujo de su empresa y un portátil, para la parte práctica. Así como, documentos relacionados al Plan que tengan o cualquier documento de seguridad interna, que sirvan de base para alimentar el plan.

## INVERSIÓN:

**Por Participante: \$ 245.00 + IVA**

### Descuento por inscripción y pago anticipado:

20% Pago antes del 15-Junio-2018 (\$ 196.00 + IVA)

14% Pago antes del 22-Junio-2018 (\$ 210.00 + IVA)

7% Pago antes del 28-Junio-2018 (\$ 228.00 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): \$210.00 + IVA p/p**

### Descuento por pago anticipado:

A partir de 3 pax Pago antes de 25-Junio-2018 (\$ 199.00 + IVA p/p)

## Inversión Incluye:

- Material Académico del Curso Internacional
- Certificado de Capacitación con aval de bQbCert y Global Services SM&R
- Coffee breaks y Almuerzos durante todo el Programa
- Estación permanente de bebidas (café, agua, aromáticas)
- Estacionamiento gratuito durante todo el evento

**Forma de Pago:** Efectivo, cheque, transferencia bancaria, tarjeta de crédito.

**Aceptamos todas las tarjetas de credito:**



**Organizan:**



**www.smrconsultores.com**