



**SM&R**  
A C A D E M Y

**CURSO ONLINE**

# FOOD DEFENSE - FOOD FRAUD

Este curso práctico les permitirá a los participantes de las distintas empresas, entender en qué consiste Food Defense y Food Fraud, qué se debe tener en cuenta para preparar un plan apropiado contra el bioterrorismo y fraude alimentario y estar preparado ante un ataque intencional contra el suministro de alimentos, con el objetivo de reducir al mínimo los riesgos de contaminación deliberada de alimentos.

## OBJETIVOS:

- Lograr que los participantes desarrollen el plan de Defensa alimentaria utilizando la herramienta Food Defense Plan Builder, para evitar cualquier ataque intencional a los productos que se procesan.
- Desarrollar conocimientos y habilidades para el control del Fraude alimentario y mantener la autenticidad en alimentos según el estándar GFSI.
- Comprender los términos relacionados al fraude alimentario.

## 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, BRCGS, 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, BRCGS, IFS, SQF.
- Profesionales y Técnicos de organismos públicos y privados.
- Público en general interesado actualizar conocimientos y mejorar habilidades.

## CONTENIDO ACADÉMICO:

- Objetivo del Plan de Defensa Alimentaria
- Contenido del Plan de Defensa Alimentaria
- Casos internacionalmente reconocidos
- Herramientas Food Defense Plan Builder y sus componente
- Análisis por áreas: Seguridad exterior, seguridad interior, Almacenes, Laboratorios, Bodegas, áreas de proceso, Mantenimiento y baños
- Plan de acción general (Mitigación)
- Vulnerabilidad y Accesibilidad por etapas y por línea de productos
- Plan de acción específico acorde al Análisis de

- Vulnerabilidad
- Comité de Defensa Alimentaria
- Definición de Fraude y conceptos asociados
- Casos de implicación de Fraude alimentario
- Normativa GFSI
- Alcance del GFSI
- Clasificación de los riesgos acorde a la normativa GFSI
- Vulnerabilidad
- Plan de Mitigación: mecanismos para prevenir y controlar el fraude alimentario.
- Recomendaciones Finales



**Carga Horaria: 08 horas**

**Fecha:**

Jueves 05 de Julio de 2023

**Horarios:** 09h00 a 17h30

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

**Modalidad:** **ONLINE**



## REQUISITOS

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.

## CERTIFICACIÓN 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 DEL CURSO ONLINE DE "FOOD DEFENSE - FOOD FRAUD" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

## INVERSIÓN:

**Inversión Normal Por Participante: USD \$ 119.00 + IGV**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

20% Pago antes del 12-Junio-2023 (USD \$ 95.00 + IGV)

07% Pago antes del 26-Junio-2023 (USD \$ 110.00 + IGV)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 99.00 + IGV p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 19-Junio-2023 (USD \$ 84.00 más IGV p/p)

## INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso digital
- Certificado de Capacitación con aval de Global Services SM&R Training & Consulting - SMR 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

**Forma de Pago:** Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

**Aceptamos todas las tarjetas de credito:**



## Expositor / Trainer:

PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Consultor asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Cuenta con más de 10 años de experiencia en Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad. Es actualmente instructor y asesos en las Normas como: HACCP, BPM, BPA, BRCGS, FSSC 22000, ISO 19011.



## MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTRO:

**Maira Vaca D.**

maira.vaca@smrconsultores.com

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

**Henry Seminario L.**

henry.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-969-676766  
Perú

**Giuliana Flores D.**

ventaslatam3@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-982467638  
Perú

### Modalidad InCompany / InHouse:

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

**Patricia Quispe B.**

patricia.quispe@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411

Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

[www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)