



SM&R
ACADEMY

CURSO ONLINE

FOOD FRAUD Y FOOD DEFENSE: ANÁLISIS DE RIESGOS Y PLAN DE MITIGACIÓN

En este curso le ofrecemos las herramientas necesarias para conocer e identificar los requerimientos para analizar el fraude potencial en sus materias primas y material de embalaje, y diseñar un plan de mitigación y de defensa alimentaria según los esquemas de certificación IFS, BRCGS y FSSC 22000.

OBJETIVOS:

- 1.- Propiciar en los participantes la importancia de la aplicación de los requerimientos de autenticidad de los productos y responsabilidad con el Sistema de Gestión y Mejora Continua al interior de la Organización
- 2.- Establecer las bases y conocimientos en 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:

Food Defense

- ¿Qué es defensa alimentaria, bioseguridad, bioterrorismo?
- Qué diferencias hay entre los términos “food defense”, “food safety” y “food security”?
- Gestión de crisis, posibles contaminaciones.
- Ejemplos de situaciones de crisis en la Industria Alimentaria: Aprender de la experiencia
- US Bioterrorism Act
- Herramientas de gestión: CARVER+ SHOCK; ALERT, Employee FIRST
- Presentación y comparación entre requerimientos y estándares GFSI: IFS V8 y BRCGS V9
- Trabajo práctico integrador

Food Fraud

- ¿Cómo se entiende el fraude en la industria alimentaria?
- Matriz del riesgo alimentario
- Análisis de riesgo para el fraude en materias primas y material de embalaje.
- Fuentes de información
- Ejemplos de situaciones de crisis en la Industria de Alimentación: aprender de la experiencia.
- Herramientas de gestión: SSAFE Food Fraud tool.
- Presentación y comparación entre requerimientos y estándares GFSI: IFS, BRCGS y FSSC
- Caso práctico integrador
- Conclusiones y Recomendaciones Finales.
- Evaluación del Curso



Carga Horaria: 16 horas

Fecha:

Jueves 18 de Julio de 2024
Viernes 19 de Julio de 2024

Horarios: 09h00 a 17h00

(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: **ONLINE**

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 FRAUD Y FOOD DEFENSE: ANÁLISIS DE RIESGOS Y PLAN DE MITIGACIÓN" - 16 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 199.00 + IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% Pago antes del 02-Julio-2024 (USD \$ 169.00 + IGV)

07% Pago antes del 10-Julio-2024 (USD \$ 185.00 + IGV)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 179.00 + IGV p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 02-Julio-2024 (USD \$ 155.00 más IGV p/p)

Pago antes del 10-Julio-2024 (USD \$ 169.00 más IGV p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso digital
- Certificado de Participación o Aprobación (los que aprueben el examen) emitido por 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:



Organizan:



SM&R
ACADEMY

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 asesor en las Normas como: HACCP, BPM, BPA, BRCS, 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

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"

Paul Seminario L.

paul.seminario@smrconsultores.com

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

www.smrconsultores.com