



**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 05 de Febrero de 2026  
Viernes 06 de Febrero de 2026

#### 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 \$ 259.00 + IVA**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

14% Pago antes del 20-Enero-2026 (USD \$ 219.00 + IVA)

07% Pago antes del 28-Enero-2026 (USD \$ 239.00 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 245.00 + IVA p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 20-Enero-2026 (USD \$ 205.00 + IVA p/p)

Pago antes del 28-Enero-2026 (USD \$ 225.00 + IVA 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 y tarjeta de crédito.

**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, BRCS, FSSC 22000, ISO 19011.



## MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTRO:

**Jusetty Coello V.**

jusetty.coello@smrconsultores.com

Telefono: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil - Ecuador

**Paola Almeida F.**

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

### 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"

**Andrea Vera V.**

andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

**Organizan:**



**SM&R**  
ACADEMY

**www.smrconsultores.com**