

CURSO ONLINE

FOOD DEFENSE - PLAN DE SEGURIDAD Y DEFENSA ALIMENTARIA EN LAS INDUSTRIAS

OBJETIVOS:

- 1.- Establecer bases y conocimientos de Defensa Alimentaria.
- 2.- Propiciar en los participantes la aplicación de la protección para la Defensa Alimentaria y su participación/responsabilidad con el sistema de gestión y mejora continua al interior 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, 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:

1. Antecedentes y conceptos
2. Histórico: situaciones de crisis
3. Gestión de crisis y potenciales contaminaciones
Tipos de Amenazas
 - Comprendiendo al atacante
 - Tipos de atacantes
 - Agentes potenciales de contaminación
 - Consecuencias de la contaminación Intencional
 - Plan de Defensa Alimentaria
 - Concienciación del personal
4. Marco Regulatorio
5. Requisitos Normativos GFSI

- Normativas GFSI más representativas
- Requisitos de Defensa Alimentaria norma IFS Food versión 8
- Requisitos de Defensa Alimentaria norma BRC versión 9
- Requisitos de Defensa Alimentaria norma FSSC22000 versión 6
- 6. Herramientas para la Evaluación de Amenazas
Herramienta CARVER SHOCK
 - Herramienta Food Defense Plan Builder 2.0
 - Herramienta norma PAS 96:2017
- Conclusiones y Recomendaciones Finales



Carga Horaria: 08 horas

Fecha:

Martes 21 de Abril de 2026

Horarios: 09h00 a 17h00

(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 - PLAN DE SEGURIDAD Y DEFENSA ALIMENTARIA EN LAS INDUSTRIAS" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 189.00 + IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:

10% Pago antes del 06-Abril-2026 (USD \$ 169.00 + IGV)

05% Pago antes del 14-Abril-2026 (USD \$ 179.00 + IGV)

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

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 06-Abril-2026 (USD \$ 159.00 + IGV p/p)

Pago antes del 14-Abril-2026 (USD \$ 169.00 + 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 y tarjeta de crédito.

Aceptamos todos 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 15 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

Judith Castañeda A.

judith.castaneda@smrconsultores.com

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

Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com