

CURSO ONLINE

FOOD FRAUD - FRAUDE ALIMENTARIO NORMATIVAS GFSI

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:

- Definiciones
- Tipos de fraude
- Casos de Estudio
- Gestión de crisis y potenciales contaminaciones
- Requisitos Normativos GFSI
  - Normativas GFSI más representativas
  - Requisitos de Fraude Alimentario norma IFS Food versión 8
  - Requisitos de Fraude Alimentario norma BRC versión 9
  - Requisitos de Fraude Alimentario norma FSSC22000 versión 7
- Regulaciones y controles
- Herramientas para prevenir el fraude alimentario
- Análisis de Vulnerabilidad usando: Key Activity Types (KAT)yThree Fundamental Elements
- Conclusiones y Recomendaciones Finales



Carga Horaria: 08 horas

Fecha:
Viernes 04 de Diciembre de 2026

Horarios:
11h00 a 19h00 (Hora Santiago - Chile)

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 FRAUD - FRAUDE ALIMENTARIO NORMATIVAS GFSI" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting.

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: CLP $ 189.050 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:
10% Pago antes del 23-Noviembre-2026 (CLP $ 170.050 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): CLP $ 175.750 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 23-Noviembre-2026 (CLP $ 160.550 + IVA 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 asesos en las Normas como: HACCP, BPM, BPA, BRCGS, FSSC 22000, ISO 19011.



MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTRO:

Giuliana Flores D.
ventaslatam3@smrconsultores.com
PBX: +56-232100929
Chile

Maira Vaca D.
maira.vaca@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300
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
PBX: + 56-232100929 - Móvil: +56-986604607

Organizan:

www.smrconsultores.com