GLOBAL SERVICES
SM&R
TRAINING & CONSULTING

SM&R
ACADEMY

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.

Carga Horaria: 08 horas

Fecha:
Martes 22 de Febrero de 2022

Horarios: 09h00 a 17h30
(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: ***ONLINE***

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

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 $ 120.oo + IGV

Bonificación Especial de $ 45.oo

Inversión Final por participante: $ 75.oo + IGV

Tarifa Empresarial (3 ó más particip.): $ 68.oo + 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 todos las tarjetas de credito:

Expositor / Trainer:

MARITZA ZAMBRANO I.

- Auditor Líder FSSC 22000.
- BRCGS - ATP (Approved Training Partner)
- Lead Instructor SeaFood Haccp Alliance
- Trainer IFS Aprobado

- Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.

MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTRO:

Henry Seminario L.
henry.seminario@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-969-676766
Perú

Angie Pelaez H.
angie.pelaez@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-924-977939
Perú

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 "

Patricia Quispe B.
patricia.quispe@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-933-062411

Organizan:

GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING

SM&R ACADEMY

www.smrconsultores.com