



Curso

FOOD DEFENSE & FOOD FRAUD

Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional.

31 de agosto, 1, 2 de setiembre

Uruguay, Argentina: 13:00 a 17:00 h
Chile, Paraguay: 12:00 a 16:00 h

Perú, Colombia, Ecuador: 11:00 a 15:00 h
Centroamérica, México: 10:00 a 14:00 h

Focalizado tanto en los requisitos de los protocolos GFSI como en la interpretación de los requisitos de la ley FDA para prevenir la adulteración intencional "Mitigation Strategies To Protect Food Against Intentional Adulteration" o más conocida como Ley de Defensa de los alimentos. Incluye la implementación de un sistema de fraude y defensa en la práctica, y el uso de herramientas

DIRIGIDO A:

Personal de empresas de alimentos procesados en general, Gerentes o encargados de aseguramiento de calidad, integrantes de equipos de inocuidad, estudiantes, consultores, auditores y empresas interesadas o que manejen cualquier esquema alimentario (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC entre otros) o que exporten a los EEUU.

TEMARIO:

- Introducción a la Adulteración Intencional de los Alimentos
- Conceptos y definiciones
- Antecedentes e Incidentes de Defensa Alimentaria y Fraude Alimentario
- Requisitos de los protocolos GFSI (BRC, FSSC 22000) al respecto
- Marco legal establecido por la FDA de acuerdo a la ley FSMA (FDA - 21 CFR Parts 11 and 121), interpretación de sus requisitos
- Implementación de un plan de defensa alimentaria y de un plan de fraude alimentario: pasos a seguir, metodologías y herramientas reconocidas, comunicación y toma de conciencia

FACILITADORA:



Rosana Severgnini

Docente y Auditor de LSQA en Inocuidad Alimentaria y varias normas de gestión, Approved Training Partner BRC, actualizándose continuamente en Inocuidad Alimentaria, en esquemas GFSI y en FSMA. Su labor profesional la ha desempeñado tanto en el ámbito público como privado, en diversas organizaciones vinculadas al sector Agroalimentario

MODALIDAD:

De forma remota desde la plataforma ZOOM. En el correr del día de inicio, LSQA le estará enviando un instructivo + link de acceso. El material se entregará al finalizar el curso de forma digital. Las grabaciones son para control interno y no estarán disponibles para descarga de los participantes.

INSCRIPCIONES Y/O MÁS INFORMACIÓN:

URUGUAY: capacitacion@lsqa.com

CENTROAMÉRICA: capacitacioncr@lsqa.com

ARGENTINA: comercialarg@lsqa.com

PARAGUAY: criscioni@lsqa.com

CHILE: prodriguez@lsqa.com

PERÚ: capacitacion.peru@lsqa.com

ECUADOR: comercial.ecuador@lsqa.com

MÉXICO: madin@lsqa.com

COLOMBIA: capacitacioncr@lsqa.com