

# FOOD DEFENSE & FOOD FRAUD

## ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN PARA PROTEGER LOS ALIMENTOS CONTRA LA ADULTERACIÓN INTERNACIONAL

28, 29 y 30 de setiembre

### 1er y 2do día:

**Uruguay, Argentina:** 13:00 a 17:00 hs  
**Chile, Paraguay:** 12:00 a 16:00 hs  
**Perú, Ecuador, México:** 11:00 a 15:00 hs  
**Costa Rica:** 10:00 a 14:00 hs

### 3er día:

**Uruguay, Argentina:** 12:00 a 16:00 hs  
**Chile, Paraguay:** 11:00 a 15:00 hs  
**Perú, Ecuador, México:** 10:00 a 14:00 hs  
**Costa Rica:** 09:00 a 13:00 hs

### OBJETIVOS:

- Analizar el marco legal establecido por la FDA, de acuerdo a la Ley 21CFR121 para el desarrollo de Estrategias de mitigación en las empresas con el fin de proteger los alimentos contra la adulteración internacional
- Brindar las herramientas necesarias para desarrollar el plan de Defensa de Alimentos según es requerido por la Ley 21CFR121

Focalizado tanto 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, como en los requisitos de los protocolos GFSI. Incluye la implementación de un sistema de fraude y defensa en la práctica, y el uso de herramientas.

### AGENDA:

#### Martes 28 de setiembre:

- Introducción a la Adulteración Intencional de los Alimentos
- Conceptos y definiciones
- Antecedentes e Incidentes
- Requisitos de los protocolos GFSI (BRC, FSSC 22000) respecto a Food fraud
- Implementación de un plan de food fraud: pasos a seguir, metodologías y herramientas reconocidas, comunicación y toma de conciencia

#### Miércoles 29 de setiembre:

- Requisitos de los protocolos GFSI (BRC, FSSC 22000) respecto a Food defense
- Implementación de un plan de defensa alimentaria: pasos a seguir, metodologías y herramientas reconocidas, comunicación y toma de conciencia

#### Jueves 30 de setiembre:

- Marco legal establecido por la FDA de acuerdo a la ley 21-CFR Parts 11 y 121, interpretación de sus requisitos
- Elaboración de un plan de food defense a presentar para exportar alimentos procesados a Estados Unidos
- Contenidos, monitoreo y acciones correctivas de dicho plan

### FACILITADORES:



M.Sc. Gisela Kopper

- Directora del programa FDA-LSQA amplia experiencia en el tema habiendo sido Analista de Asuntos Regulatorios en la oficina FDA para Latinoamérica
- Ingeniera en Alimentos, M.Sc. de Iowa State University
- Amplia experiencia como docente y transferencia de tecnología de la Universidad de Costa Rica
- Instructora Líder en Controles Preventivos aprobada por AFDO-FDA-FSPCA e Instructora Líder en Inocuidad de Frutas y Vegetales frescos aprobada por AFDO-FDA-PSA
- Más de veinticinco años de experiencia en gestión de la innovación tecnológica, inocuidad de alimentos, procesamiento y envasado de alimentos
- Sólida vinculación con el sector agroexportador y empresas de alimentos, en asesorías para diseño de plantas, procesos y equipamiento
- Extensas y fuertes relaciones internacionales con las principales organizaciones gremiales de la ciencia y tecnología de alimentos



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

### DIRIGIDO A:

Gerentes o encargados del control de calidad de las empresas de alimentos procesados que exporten a los EEUU, sector docente y regulador de Inocuidad de alimentos

### MODALIDAD:

On Streaming, por plataforma **ZOOM** para toda la red. En el correr del día LSQA le estará enviando un instructivo + link de acceso.

Se enviarán los materiales de manera digital al correo del participante. Las grabaciones NO estarán disponibles.

## POR MÁS INFORMACIÓN Y/O INSCRIPCIONES:

**URUGUAY:** [capacitacion@lsqa.com](mailto:capacitacion@lsqa.com)  
**COSTA RICA:** [capacitacioncr@lsqa.com](mailto:capacitacioncr@lsqa.com)  
**ARGENTINA:** [comercialarg@lsqa.com](mailto:comercialarg@lsqa.com)

**PARAGUAY:** [criscioni@lsqa.com](mailto:criscioni@lsqa.com)  
**CHILE:** [prodriguez@lsqa.com](mailto:prodriguez@lsqa.com)  
**PERÚ:** [capacitacion.peru@lsqa.com](mailto:capacitacion.peru@lsqa.com)

**ECUADOR:** [comercial.ecuador@lsqa.com](mailto:comercial.ecuador@lsqa.com)  
**MÉXICO:** [madin@lsqanet.com](mailto:madin@lsqanet.com)