



CURSO ONLINE

# IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA **FOOD DEFENSE & FOOD FRAUD**

DURACIÓN: 08 HORAS

## INTRODUCCIÓN

La inocuidad de los alimentos es fundamental para preservar la salud del consumidor, sin embargo, son susceptibles de perder la inocuidad por causas involuntarias o accidentales, las cuales pueden ser abordadas a través de los Programas de Prerrequisitos y HACCP.

No obstante, existen contaminaciones voluntarias o intencionales que podrían afectar gravemente la inocuidad y, por ende, la salud del consumidor, por lo tanto, para prevenir que estas causas afecten los alimentos, es necesario implementar planes de prevención de la contaminación intencional bajo un programa de Defensa de los alimentos y prevención del Fraude alimentario.

## ¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

En este curso aprenderás a identificar las diferencias entre Food Defense y Food Fraud como base para el diseño e implementación de planes para la prevención de la contaminación intencional de los alimentos.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Este curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas en ampliar sus conocimientos sobre aspectos relacionados con Fraude Alimentario y Defensa Alimentaria. Está dirigido a profesionales de la industria alimentaria que formen parte de un equipo de Inocuidad Alimentaria, Responsables de Calidad, Producción, Adquisiciones, Gestión de Proveedores, Operaciones y/o Seguridad Alimentaria, etc.

## OBJETIVOS DEL CURSO

- Conocer las definiciones asociadas a Fraude Alimentario y Defensa Alimentaria
- Conocer requisitos y recomendaciones de estándares, guías y legislación internacional
- Conocer cómo implementar un sistema de gestión de fraude y defensa alimentarios
- Conocer metodologías para desarrollar un análisis de vulnerabilidades y amenazas



## MÓDULO I: INTRODUCCIÓN

- Introducción y Antecedentes
- Terminología y Definiciones
- Food Defense y sus motivaciones
- Food Fraud y sus motivaciones
- Estándares y Normativas Internacionales (BRC, IFS, FSMA, PAS 96, FSSC 22000)

## MÓDULO II: IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMA DE GESTIÓN FOOD DEFENSE

- Origen de Food Defense
- Casos ocurridos
- Formación del Equipo
- Evaluación de amenazas: clasificación/categorización
- Herramientas disponibles para evaluación: FD Plan Builder, TACCP
- Comunicación y Entrenamiento
- Gestión del programa
- Seguridad en la cadena de suministro
- Plan de mitigación

## MÓDULO III: FOOD FRAUD

- Antecedentes
- Riesgo de Fraude
- Tipos de Fraude
- Casos ocurridos
- Gestionar el fraude
- Identificación de Vulnerabilidades
- Cadena de abastecimiento (supply chain, proveedores, geopolítica)
- Vulnerabilidad Económica, factores a considerar
- Herramientas para Evaluación de Vulnerabilidades: SSAFE, NPR
- Identificación de medidas de mitigación
- Plan de Mitigación





## **Contacto Comercial**

**Noely Flores**

Fono/Whatsapp: +51 949 302 174

E-mail: [noely.flores@confidenceperu.pe](mailto:noely.flores@confidenceperu.pe)

**[WWW.CONFIDENCEPERU.PE](http://WWW.CONFIDENCEPERU.PE)**

