



## Curso a Distancia

### Food Defense – Defensa de los Alimentos frente a ataques de Adulteración Intencional

#### Introducción

El plan de defensa alimentaria protege el proceso de producción de actos de adulteración intencional destinados a causar daños a la salud pública a gran escala.

El plan de defensa cobra cada vez mayor relevancia y es un requisito de toda Norma GFSI (FSSC 22000, BRCGS, SQF, IFS etc) así como de la FDA para empresas que quieran exportar sus productos a USA.

Ahondá esfuerzos y enfocá tus recursos en proteger a tu planta frente a los peligros que son realmente relevantes.

Te vamos a explicar diferentes metodologías con sustento científico, para encarar el desarrollo de este Programa.

No hace falta tener conocimientos previos.

#### 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 Gestión de la Calidad e Inocuidad en las organizaciones.

Audidores, Consultores independientes e implementadores de normativas de calidad e inocuidad de los alimentos.

Profesionales de diversas áreas del Sector Alimentario, Agroindustrial, Ingenieros y Técnicos, de organismos públicos y privados.

---

1 | Av. Sgto. Mayor Cayetano Beliera 3025 (Ex RN 8). Edificio M3, 2° Piso.  
Parque Austral. Pilar. CP 1629. Buenos Aires. Argentina. TE +54 11 22424241  
Av. Pbro. Torres Leiva 835. Nueva Palmira. Colonia. Uruguay. TE +598 99261101  
[www.qcsconsultora.com](http://www.qcsconsultora.com)



## Objetivos:

Al finalizar este curso, los participantes podrán:

- Interpretar conceptos necesarios para abordar el desarrollo del Plan de Defensa.
- Adquirir herramientas prácticas para poder diseñar e implementar un Plan de protección Alimentaria frente a posibles ataques de Adulteración Intencional.
- Contar con los conocimientos para cumplir los requisitos requeridos sobre estos temas por las Normas GFSI.

## Contenidos

- Introducción
- Método KAT
- Método de los 3 elementos
- Método híbrido

## Modalidad de dictado

A distancia – 2 jornadas de 5 horas cada una.

Discusión de conceptos teóricos y actividades para los participantes utilizando casos y ejercicios prácticos.

Los participantes recibirán previamente el material para la actividad, vía mail, y el link para ingresar a la actividad.



## Instructor

Maria Cecilia Cascabelo – Instructora Líder de IAVA - FDA, reconocida como TOP TEN Instructor de IAVA (Intentional Adulteration Vulnerability Assessment) por la FSPCA durante el 2023.

Instructora líder de PCQI - Individuo calificado en controles preventivos por la FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance).

Auditora líder de FSSC 22000 y de BRCGS Food

Posee más de 20 años de experiencia como auditora y capacitadora en Sistemas de Gestión de Inocuidad y calidad y 30 años desarrollándose en la Industria de Alimentos.

Licenciada en Tecnología Industrial de los alimentos.

## Fecha y horario

3 y 4 de abril de 2024, de 8 a 13 hs.

## Arancel

\$ 69.000 + IVA. Se ofrecen descuentos para empresas que inscriban a más de un participante.

Países fuera de Argentina: u\$s 99

## Consultas e inscripción

[capacitacion@qcsolutions.com.ar](mailto:capacitacion@qcsolutions.com.ar)