



Synergy BioTech

Because health is first

Defensa Alimentaria y taller Carver-Shock



Dirigido a

Departamento de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad

Departamento de calidad

Departamento de producción

Departamento de mantenimiento

Departamento de seguridad

Emprendedores y profesionistas interesados en incrementar su conocimiento en la aplicación de un sistema de defensa alimentaria y evaluar las amenazas con la metodología CARVER-shock

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Básico

Introducción

La defensa alimentaria es una metodología diseñada para proteger los alimentos de actos intencionados de adulteración donde existe un intento de causar daño al consumidor o provocar una disrupción a la economía. La metodología CARVER (por sus siglas Crítico, Accesible, Recuperable, Vulnerable, Efecto y Reconocimiento) es una herramienta de priorización ofensiva que ha sido adaptada en la industria de alimentos y bebidas. Esta herramienta puede ser utilizada para evaluar la vulnerabilidad en un sistema o infraestructura a un ataque. Permite pensar como un atacante al identificar los puntos más sensibles. Al conducir una evaluación de vulnerabilidades y determinar los puntos más críticos, es posible invertir recursos adecuadamente para protegerlos y prevenir. La técnica Shock nos ayuda a estimar la combinación de los impactos a la salud, economía y psicología del consumidor si un ataque llegase a ocurrir.

El objetivo de este curso es examinar la técnica de Defensa Alimentaria así como realizar un taller CARVER + SHOCK



Objetivo del Curso

El objetivo del curso es examinar la técnica Defensa Alimentaria sí como realizar un taller CARVER+Shock

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Objetivo

Términos y definiciones

Tipos de amenaza

Evaluación de la amenaza y puntos críticos de control

Evaluación

Controles críticos

Respuesta a un incidente

Revisión de los arreglos para la protección de los alimentos

Casos de estudio

Metodología CARVER

Técnica SHOCK

- Establecer parámetros
- Equipo de trabajo
- Detallado de la cadena de producción
- Asignar parámetros
- Aplicar lo aprendido
- Describir los atributos y parámetros
- Criticidad

Taller CARVER-Shock

Referencias normativas

Conclusiones

Evaluación

Cierre de sesión

CURSO EN COMPAÑÍA

Lugar y fecha : Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

Duración y horario: 16 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

Materiales: Material didáctico por participante.

Instructor: Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

Incluye: Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

Precio México: \$ 27,000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra.

Caribe, Centro y Sudamérica: US\$ 3,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

E.U., Canadá, Brasil y otros países: US\$ 4,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

CURSO PRESENCIAL

Precio: \$ 6,000.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

8 y 9 de Mayo 2017; 9:00 a 17:00 horas

7 y 8 de Mayo 2018, 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

Incluye: Material de estudio, diploma de participación. DC-3 Constancia de habilidades laborales.



INSCRIBETE HOY



T. +52 (55) 53474138

capitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

