



TEMARIO

REQUERIMIENTOS FOOD FRAUD HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN Y MITIGACIÓN ANTE FRAUDE ALIMENTARIO



REQUERIMIENTOS FOOD FRAUD HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN Y MITIGACIÓN ANTE FRAUDE ALIMENTARIO

DURACIÓN:
16 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.**

El comercio de los alimentos se ha convertido en un escenario susceptible al fraude alimentario debido a la creciente globalización y a la necesidad de satisfacer la demanda de los consumidores. La motivación principal de este problema es de carácter económico, en la búsqueda de abaratar los costos y aumentar las ganancias.

Bajo ciertas circunstancias, el fraude alimentario puede derivar en problemas de salud pública. Por ello, la orientación de la GFSI ha determinado que las organizaciones que cuentan con un sistema de gestión de inocuidad (SGIA) reconocido, implementen el proceso de evaluación de vulnerabilidad ante fraude alimentario para confirmar la aplicación de un plan de control y de las medidas de mitigación ante el fraude alimentario.

Este curso está diseñado para proporcionar al participante una base sólida en la comprensión de la información y de las herramientas clave para la identificación de factores de riesgo, la evaluación de vulnerabilidad y el establecimiento de medidas de mitigación ante el potencial fraude alimentario dentro de sus organizaciones.



OBJETIVOS

- Identificar las principales vulnerabilidades y amenazas a las que pueda estar expuesta una organización en materia de fraude alimentario.
- Identificar los requerimientos SQF y FSSC que demuestren conformidad de los requerimientos para evitar fraude alimentario.
- Comprender algunas herramientas para identificar riesgos y establecer medidas de control.
- Detectar riesgos de fraude alimentario en la cadena de suministro en las organizaciones alimentarias y elaborar estrategias para su mitigación.
- Aplicar métodos de evaluación para determinar el riesgo de fraude en las materias primas.
- Aplicar los principales métodos de análisis para detectar de manera preventiva situaciones de fraude en los alimentos.



DIRIGIDO A

- Profesionales de la industria de los alimentos.
- Miembros de la alta dirección de la industria de los alimentos.
- Jefes y coordinadores de áreas en la industria alimentaria.
- Personal responsable de compras.
- Responsables HACCP / Líderes de inocuidad/ Individuos calificados.
- Gerentes y personal relacionado con la calidad e inocuidad alimentaria.
- Consultores y auditores de SGIA.
- Personal técnico o estudiantes de nivel licenciatura en alimentos.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos generales de inocuidad alimentaria.
- Conocimientos previos de HACCP y defensa de los alimentos.



TEMARIO

1. Introducción al fraude alimentario.
2. Contexto del fraude alimentario.
3. Marco legal en materia de fraude alimentario.
4. Tipos de fraudes alimentarios.
5. Etapas de un plan de mitigación de fraude alimentario.
6. Evaluación de vulnerabilidad.
 - Farmacopea de los Estados Unidos.
 - SSAFE "Food Fraud Tool – PwC".
7. Análisis para detección de fraude.
8. Reevaluación y mejora continua del plan de mitigación.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por Global Standards.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

