



Asesoría profesional en inocuidad, seguridad alimentaria y salud

Fraude Alimentario Food Fraud



/GrupoASPISA



@aspisa_capacitacionyasesoria



servicioalcliente@aspisa.com

Rio Segre 128B, Irapuato, Guanajuato. 462 3342835

CURSO PRESENCIAL / ON LINE [EN VIVO]

MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO

FOOD FRAUD

Los consumidores al adquirir un producto desean estar seguros de la calidad y la inocuidad de los alimentos. El fraude alimentario es un problema antiguo que se repite periódicamente en la red de suministro mundial. La prevención del fraude alimentario es primordial para proteger la confianza de los consumidores y mantener prácticas comerciales justas y sostenibles.

La importancia del fraude alimentario ha aumentado, tras una serie de eventos que han reducido la confianza de los consumidores en la industria alimentaria, aunque el objetivo sea una ganancia económica puede generar un riesgo a la inocuidad y puede producirse en cualquier fase de la cadena de suministro y, en algunos casos, detectarse no es tarea fácil.

Este curso ha sido diseñado para que el participante identifique los tipos de fraude en la industria de los alimentos, las definiciones clave y los requerimientos de las normas de inocuidad, además aprenda diferentes metodologías para desarrollar un análisis de vulnerabilidad y medidas de mitigación para prevenir el fraude alimentario con un enfoque práctico.

¿A quién va dirigido?

- Personal responsable del sistema de gestión de inocuidad y calidad alimentaria (supervisores, jefes, líderes, gerentes y equipo de inocuidad).
- Personal de compras
- Personas interesadas en fraude en la industria de los alimentos
- Profesionistas independientes
- Productores de ingredientes y materias primas.

Prerrequisitos de competencia requeridos: Principios básicos de inocuidad alimentaria y HACCP (deseables).



OBJETIVO

Al final del curso el participante comprenderá lo que es el fraude alimentario y la importancia de prevenirlo, identificará los requerimientos de los principales esquemas de SGIA con respecto al fraude alimentario.

Conocerá las diferencias entre los sistemas de gestión de seguridad alimentaria (evaluación de vulnerabilidad, análisis de amenaza, análisis de peligros a la inocuidad) y comprenderá la metodología para realizar un análisis de vulnerabilidad para el fraude alimentario.

Objetivos particulares:

- Identificar las principales vulnerabilidades al fraude alimentario a las que pueda estar expuesta una organización.
- Identificar los requerimientos de los principales esquemas reconocidos por GFSI para prevenir el fraude alimentario.
- Comprender y aplicar algunas herramientas para identificar vulnerabilidades y establecer medidas de control.

FRAUDE ALIMENTARIO

FOOD-FRAUD

Obtendrás:

- 16 horas de capacitación con constancia de participación
- Manual
- Normas y documentos complementarios
- Material para ejercicios y actividades
- Asesoría gratuita por 1 mes personalizada para el desarrollo e implementación del plan de mitigación contra el Fraude Alimentario



TEMARIO

Introducción

1. Antecedentes del fraude alimentario

Concepto de fraude alimentario
Impacto del fraude alimentario
Antecedentes
Posición de GFSI
Riesgos relacionados con el fraude alimentario

2. Tipos de fraude alimentario

Tipos
Definiciones clave
Alimentos con más historia de fraude
Casos de fraude alimentario

3. Requisitos de los esquemas GFSI

BRC, FSCC22000, SQF, IFS
Fuentes de información
Controles

4. Proveedores, agentes y brokers

5. Plan de mitigación al fraude alimentario

Etapas del plan de mitigación
Evaluación de vulnerabilidad
Modelo cuadrático simple
Modelo Numero de riesgo prioritario (PRN)

6. Caso de estudio

Conclusiones

Durante el curso se incluyen ejemplos prácticos, se realizan ejercicios y se proporcionan plantillas para facilitar la comprensión de los temas impartidos.