



Curso: Fraude en alimentos – vulnerabilidades y prevención

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

El participante conocerá las técnicas para evaluar la vulnerabilidad y prevenir el fraude en la producción de alimentos, con base en las guías de BRC Global Standards.

Dirigido a:

Jefes y coordinadores de área
Representantes de la dirección y gerentes de calidad e inocuidad.

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en prevención del fraude en alimentos.

8h

De duración

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción al fraude en alimentos- vulnerabilidades y prevención

- ¿Qué es el fraude alimentario?
- Objetivos
- Riesgos
- Impacto
- Prevención
- Tipos de fraude

2. Tipos de fraude alimentario y sustancias

- Sustitución
- Dilución
- Adición
- Falsificación
- Agua
- Aire
- Cargas
- Sustitutos
- Materias primas

3. Vulnerabilidad y riesgos en materias primas

- Evaluación de vulnerabilidades
- Etapas de análisis
- Equipo de fraude alimentario
- Alcance del análisis
- Recopilación de información
- Evaluación
- Herramientas de evaluación
- Modelo cuadrático simple
- Uso de NPRs
- Riesgos significativos
- Análisis e interpretación de resultados

4. Sistemas para la prevención del fraude alimentario

- Contratos legales
- Pruebas de autenticidad
- Trazabilidad
- Certificados de calidad
- Control de calidad
- Sistemas de gestión de inocuidad (GFSI)
- Revisión de la evaluación

5. Conclusiones