

**Gestión de Fraude Alimentario y
Desarrollo de Procedimientos de Control**

CAPACITACIÓN E LEARNING

Presentación

El fraude alimentario se define como una situación engañosa en la cual se nos entrega un producto que no existe como tal o que sus condiciones no son las que se ofertaban.

Las empresas deben tomar medidas, ya que un fraude alimentario se podría generar por un control deficiente de los proveedores de materias primas, como también procesos incorrectos durante la producción de los alimentos.

FoodClas ha desarrollado este curso con la finalidad que los participantes puedan detectar cualquier indicio de fraude alimentario y puedan gestionar al interior de las empresas los procedimientos y controles necesarios para evitarlo.

OBJETIVOS

- a) Los participantes podrán cuidar la autenticidad de los productos alimenticios y las materias primas utilizadas a lo largo del proceso productivo para generar confianza en el consumidor.
- b) Los participantes tendrán las destrezas para gestionar el riesgo de fraude y proteger la reputación de la empresa.

DESTINATARIOS

Gerentes de plantas, Jefes, supervisores y operarios calificados de producción, personal del departamento de aseguramiento de calidad, logística y almacenamiento, consultores y alumnos de carreras afines.

METODOLOGÍA

Al inicio: Se envía vía email el nombre de usuario y contraseña para entrar en el campo virtual.

Programa del curso. El contenido del curso está organizado en 4 módulos con sus respectivas lecciones. Cada lección contiene un video con el tema central de

CAPACITACIÓN E LEARNING

la clase y un PDF con el contenido. Además de los materiales complementarios como guías, plantillas y artículos de lectura para descargar. A cada participante se le asignará un tutor que lo apoyará y atenderá sus consultas durante el desarrollo del curso. Además los participantes podrán interactuar a través del chat que estará a disposición.

Se realizará una evaluación teórica será evaluado al finalizar el curso.

DURACIÓN DEL CURSO

El curso tiene una duración de 25 horas.

CONTENIDO DEL CURSO

Módulo I.

Introducción

- Definiciones; falsificación, sustitución, adición incorrecta, declaraciones de etiquetado ausentes, falsas o incorrectas.
- Casos en el mundo
- Productos con mayores riesgos de fraude alimentario
- Fraude alimentario motivado por ganancias económicas

Módulo II

Control de Fraude

- Evaluación de vulnerabilidad
- Control de Proveedores
- Garantías de los proveedores
- Evaluación de riesgo de proveedores
- Control de producción; recepción, almacenamiento, dosificación, mezclas, higiene, etiquetado, calibración de equipos, trazabilidad, capacitación del personal.

CAPACITACIÓN E LEARNING

- Identificación de Puntos Críticos

Módulo III

Mitigación del Fraude Alimentario

- Plan de control de fraude
- Especificaciones de materias primas
- Programa de gestión de proveedores
- Gravedad del fraude
- Monitoreo y programa y equipo de vigilancia
- Acciones correctivas y preventivas
- Verificación del sistema de gestión de control de fraude alimentario
- Registros del sistema

Módulo IV

Legislación

- Normativas aplicables al fraude alimentario

Diploma

Una vez terminado el curso el participante recibirá un diploma acreditando su participación

Valor

110 dólares