



## 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 NPs
- 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