

# PREVENCIÓN Y CONTROL DE FOOD FRAUD & FOOD DEFENSE



## OBJETIVOS DEL CURSO

Los alumnos que finalicen el curso podrán diseñar un plan de vulnerabilidad de fraude y de seguridad alimentaria a través de una evaluación del material entrante (insumos, materias primas, material de envase), sectores de la empresa y áreas de preocupación, basado en la normativa GFSI (Normas Internacionales BRC, IFS, FSSC 22000).

## CONTENIDOS

### Módulo 1

#### Introducción al fraude alimentario, defensa alimentaria y sus referencias

- ¿Qué es el fraude alimentario?
- Tipos de fraude
- Estudio de casos reales
- Gestión del fraude alimentario
- Equipo de gestión del fraude
- Identificación de factores de riesgo de vulnerabilidad
- Valoración de los factores de riesgo de vulnerabilidad

- Análisis de gravedad/impacto
- Evaluación del índice riesgo de fraude
- Historia de la Biovigilancia

### Módulo 2

#### Herramientas para la prevención del fraude y defensa alimentarias

- Estándares con requisitos de fraude alimentario
- Requisitos de estándar IFS
- Requisitos de estándar BRC
- Requisitos de estándar
- Estándares con requisitos de fraude alimentario
- Requisitos de estándar IFS
- Requisitos de estándar BRC
- Requisitos de estándar FSSC 22000

## SGS ACADEMY



[sgsacademy.cl](https://sgsacademy.cl)



[cl.training@sgs.com](mailto:cl.training@sgs.com)



+56 939 106 435



SGS Academy

**DURACIÓN DEL CURSO: 16 HORAS**

**METODOLOGÍA: SINCRÓNICO**

**ACREDITACIÓN: SGS**

**CÓDIGO SENCE: 1238010578**

Líderes mundiales en formación profesional con más de 140 años de experiencia a nivel global.

Contamos con múltiples líneas de formación con el sello de calidad 100% SGS.

## Módulo 3

### Requisitos de normas de inocuidad alimentaria

- Plan de mitigación del fraude
- Medidas de mitigación
- Medidas de mitigación en el control de proveedores y materias primas/ingredientes
- Medidas de mitigación en el proceso de fabricación/comercialización
- Evaluación y mejora del plan
- Designación de responsabilidad y autoridad