



RQ

 **CURSO ONLINE *24/7***

MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO "FOOD FRAUD"

RQ

MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO "FOOD FRAUD"

En este curso el participante comprenderá, los tipos de fraude en la industria de alimentos, los conceptos relevantes, el uso de estrategias y de diversas herramientas para identificar las vulnerabilidades y medidas de mitigación en su organización.



OBJETIVOS

Comprende tanto los tipos de fraude en la industria de alimentos, como los conceptos relevantes, el uso de estrategias y de diversas herramientas para identificar las vulnerabilidades y medidas de mitigación en su organización. Esto a través de:

- Identificar los requerimientos de conformidad de diversos esquemas reconocidos por la GFSI para evitar el fraude alimentario.
- Identificar las vulnerabilidades relevantes a lo largo de la cadena de suministro.
- Identificar el marco jurídico a nivel nacional e internacional respecto fraude alimentario.
- Comprender las etapas preliminares y los elementos para realizar el análisis de vulnerabilidad.
- Comprender las diversas metodologías utilizadas para identificar vulnerabilidades y establecer un plan de mitigación
- Identificar algunos métodos analíticos de autenticidad de alimentos.



AL TÉRMINO DE ESTE CURSO OBTENDRÁS:

CERTIFICADO
ELECTRÓNICO

Certificado electrónico por Global Standards S.C. con valor curricular.

INSIGNIA
DE CURSO

Se otorga a los estudiantes que obtengan resultados de excelencia en el curso, como evidencia electrónica en su perfil.

RQ

 CURSO ONLINE 24/7



PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido a profesionales de la industria de los alimentos responsables de los sistemas de gestión de inocuidad y calidad alimentaria dentro de sus organizaciones.

- Personal técnico, directivos, supervisores, responsables HACCP o líderes de equipos de inocuidad.
- Consultores y auditores de SGIA.

Prerrequisitos de competencia: Se sugiere (no es indispensable) conocimiento de inocuidad alimentaria y de la metodología HACCP.



CONTENIDO

- 0 | Introducción al curso
- 1 | Introducción al Fraude Alimentario -Food Fraud-
- 2 | Contexto del fraude alimentario
- 3 | Marco jurídico del fraude alimentario
- 4 | Tipos de fraude alimentario
- 5 | Etapas preliminares
- 6 | Bases del Plan de mitigación del fraude alimentario
- 7 | Metodología para la evaluación de vulnerabilidad
- 8 | Plan de mitigación del fraude alimentario
- 9 | Re evaluación y mejora continua del plan de mitigación

Conclusiones



INSTRUCTORAS

Carmen Valenzuela
Esperanza Lagunes



RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 7 horas de video
- 44 materiales descargables
- 6 Ejercicios y actividades



DURACIÓN

- 14 horas*
- 45 días para completar**

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA

Idioma: español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

☎ **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

✉ info@globalstd.com



online.globalstd.com

📍 GUADALAJARA
📍 CDMX
📍 MONTERREY

📍 COLOMBIA
📍 USA
📍 ESPAÑA