



Rv4/11.07.2025

 **CURSO ONLINE *24/7***

**MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO
"FOOD FRAUD"**



MITIGACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO “FOOD FRAUD”

Comprenderás los tipos de fraude en la industria de alimentos; los conceptos relevantes; el uso de diversas estrategias y herramientas para identificar las vulnerabilidades, definir acciones y establecer un plan para la mitigación del fraude alimentario en tu organización.



QUÉ APRENDERÁS

- Conceptos y tipos de fraude en la industria de alimentos.
- Los requerimientos que establecen los esquemas reconocidos por GFSI.
- Determinar las vulnerabilidades al fraude alimentario a lo largo de la cadena de suministro.
- Las etapas preliminares y los elementos para realizar el análisis de vulnerabilidades.
- Metodologías con reconocimiento internacional para la evaluación de la vulnerabilidad al Fraude alimentario.
- Establecer un plan de mitigación acorde a tu organización.



BENEFICIOS

- Aprende a tu propio ritmo.
- 100 % Online.
- Material descargable, formatos, herramientas, planes, checklist, entre otros.
- Certificado de Global Standards, con valor curricular.



PERFIL DEL ESTUDIANTE

- Profesionales y colaboradores que administren o implementen sistemas de gestión de inocuidad y calidad alimentaria.
- Responsables de la dirección, administración o supervisión de la calidad alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP.
- Auditores, consultores y asesores de certificación de SGIA.
- Profesionales relacionados con la producción de alimentos.





CONTENIDO

1 | Introducción al Fraude Alimentario -Food Fraud

- 1.1 | Qué es Fraude alimentario
- 1.2 | Antecedentes del fraude alimentario
- 1.3 | Alcance, objetivos y beneficios
- 1.4 | Términos y definiciones en el fraude alimentario
- 1.5 | Diferencias en la "gestión del riesgo"

2 | Contexto del fraude alimentario

- 2.1 | Cadena de suministro
- 2.2 | Postura de la GFSI ante el fraude alimentario
- 2.3 | Los esquemas de certificación: SQF, FSSC 22000, IFS y BRC
- 2.4 | Esquemas de certificación en agroindustrias: Primus GFS y Global GAP

3 | Marco jurídico del fraude alimentario

- 3.1 | Marco jurídico mexicano
- 3.2 | Marco jurídico internacional

4 | Tipos de fraude alimentario

- 4.1 | Tipos de fraude alimentario
- 4.2 | Casos de fraude alimentario

5 | Etapas preliminares

- 5.1 | Análisis de vulnerabilidad
- 5.2 | Retos para la implementación de un plan de mitigación
- 5.3 | Equipo de trabajo para la mitigación del fraude
- 5.4 | Bases de datos para el análisis de vulnerabilidad

6 | Bases del Plan de mitigación del fraude alimentario

- 6.1 | "Riesgo" versus "vulnerabilidad"
- 6.2 | Etapas de un plan de mitigación de fraude alimentario
- 6.3 | Vulnerabilidad significativa



**AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:**

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

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



CONTENIDO

7 | Metodología para la evaluación de vulnerabilidad

- 7.1 | SSafe – PWC
- 7.2 | US Pharmacopea
- 7.3 | IFS
- 7.4 | Premium Lab S.L.
- 7.5 | NPR
- 7.6 | ERM-COSO
- 7.7 | Cápsula para empresas de empaque

8 | Plan de mitigación del fraude alimentario

- 8.1 | Desarrollo de los controles de mitigación
- 8.2 | Comunicación e integración del plan de mitigación en el sistema de gestión
- 8.3 | Seguimiento, verificación y acciones correctivas del plan de mitigación
- 8.4 | Capacitación del equipo de mitigación

9 | Re evaluación y mejora continua del plan de mitigación

- 9.1 | Un panorama en la autenticidad alimentaria
- 9.2 | Re evaluación del plan de mitigación

Conclusiones





RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 7 h de videos de contenidos.
- 6 Ejercicios – actividades.
- 9 Listas de verificación de la ejecución adecuada del programa de mitigación de fraude alimentario.
- 9 Listas de acciones recomendadas para la implementación efectiva del programa.
- 7 Listas de desviaciones y errores que deben atenderse al implementar el plan.
- 40 Materiales descargables, recursos y accesos de información complementaria.



INSTRUCTORES

**Esperanza Lagunes,
Carmen Valenzuela**



DURACIÓN

- 16 horas*
- 1 año 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 Global Standards.



GLOBAL[®]
STANDARDS
TRAINING

CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

www.globalstd.com

