



MCG de México

Curso: Fraude alimentario y evaluación de vulnerabilidades, certificado por BRCGS

Incluye:

- ✓ Manual del participante
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en fraude alimentario y evaluación de vulnerabilidades.

Objetivos:

Al finalizar el curso, el participante:

- Comprender los requisitos de evaluación de vulnerabilidades para los estándares BRCGS
- Comprender lo que significa el término "fraude alimentario"
- Identificar la diferencia entre la evaluación de vulnerabilidades, el punto de control crítico de análisis de amenazas y defensa alimentaria
- Evaluar las materias primas más vulnerables al fraude alimentario

Requisitos del participante: Calificación mínima de 75%

Requisitos: Realizar su registro en la página de BRCGS Educate.

Dirigido a:

- Personal de compras
- Personal técnico y de calidad en fabricación, almacenamiento y sitios de distribución y venta al por menor
- Auditores, consultores y profesionales de BRCGS



MCG de México

Temario general.

1. Introducción a la evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario

- ¿Qué es fraude alimentario?
- Identificación del problema de fraude alimentario
- Los 10 riesgos más comunes de fraude alimentario
- El costo del fraude alimentario
- La posición de GFSI sobre el fraude alimentario
- Sistemas de gestión en seguridad alimentaria
- HACCP
- TACCP
- VACCP

2. Definiciones de la evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario

- Conceptos clave relacionados con fraude alimentario
- Adulteración
- Autenticidad
- Fraude alimentario
- Defensa alimentaria
- Sustitución
- Evaluación de vulnerabilidades

3. Estándares globales de la evaluación de vulnerabilidad

- Objetivos de BRCGS
- Requisitos
- Recopilación de información
- Evaluación de vulnerabilidad
- Aseguramiento y/o pruebas

4. Proveedores, agentes y brokers

- Aprobación de proveedores, materias primas y supervisión del rendimiento
- Trazabilidad de la cadena de suministro
- Compras
- Excepciones



MCG de México

5. Evaluación de vulnerabilidades

- Herramientas
- Autenticidad del producto
- Reclamaciones
- Cadena de custodia
- Escaneo Horizon
- La Red de Autenticidad de Alimentos
- Mapas de la cadena de suministro
- Análisis de riesgos
- Modelo cuadrático simple
- Verificación y revisión de la evaluación
- Evaluación del lugar de trabajo

6. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos