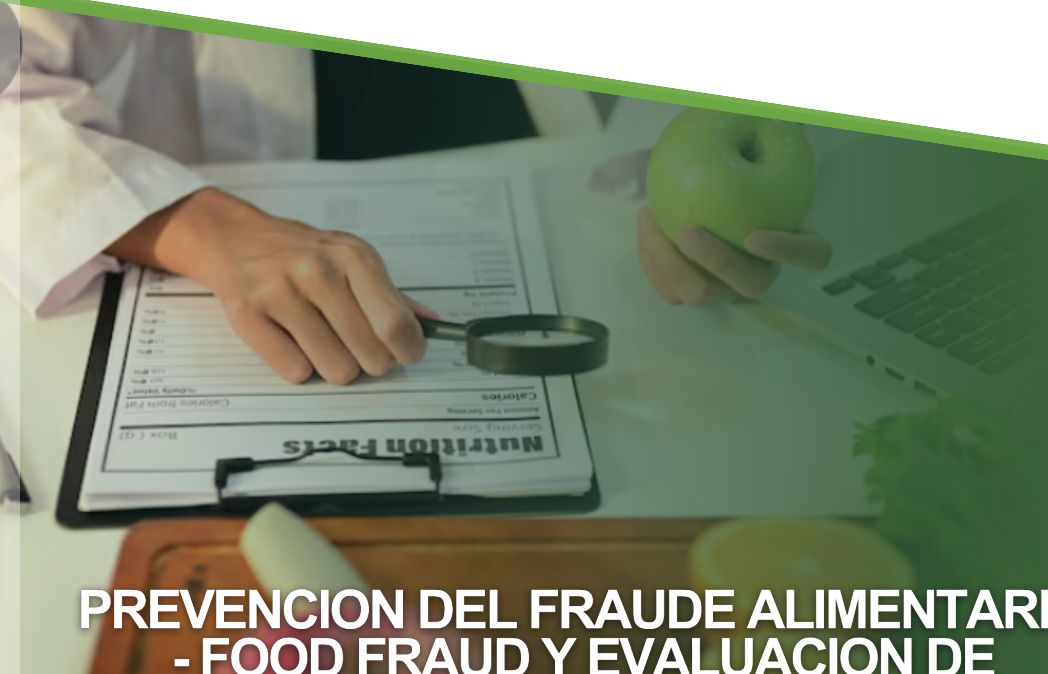




PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO - FOOD FRAUD Y EVALUACIÓN DE VULNERABILIDAD (GFSI)

DIRECTRICES DE LA GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI)

Fecha de inicio

A convenir



Metodología

Virtual/
Presencial



Duración

16 Horas



Propósito de formación:

Capacitar a los participantes en la identificación de vulnerabilidades, análisis de riesgos y diseño de estrategias de mitigación frente al fraude alimentario, conforme a los requisitos establecidos por esquemas GFSI. El curso desarrolla habilidades para aplicar metodologías VACCP, asegurar la autenticidad del producto, proteger la cadena de suministro y cumplir con auditorías de certificación nacionales e internacionales.

Dirigido a:

Responsables de calidad, inocuidad y cumplimiento regulatorio. Coordinadores de sistemas de gestión bajo esquemas GFSI. Profesionales del área de compras, desarrollo de proveedores y trazabilidad. Consultores, auditores internos y exportadores a mercados regulados.

Contenido:

- 💡 Introducción al concepto de fraude alimentario y diferencias con defensa alimentaria.
- 💡 Requisitos normativos: BRCGS (cláusulas 5.4 y 4.2), IFS (cap. 4.20), FSSC 22000 (categoría adicional FRA).
- 💡 Análisis de vulnerabilidad (VACCP): metodologías, fuentes de información y evaluación de riesgos.
- 💡 Identificación de puntos críticos y materias primas de alto riesgo.
- 💡 Desarrollo e implementación del plan de mitigación de fraude.
- 💡 Integración con el sistema de gestión, control de proveedores y cultura de integridad.
- 💡 Documentación, validación, monitoreo y revisión del plan.
- 💡 Casos reales, tendencias globales y exigencias de los compradores internacionales

Contacto

Rosa Amezquita



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia