



Curso

Food Defense y Food Fraud en Sistemas de Seguridad Alimentaria

GESTIÓN DE MANEJO DE ALIMENTOS

PRÓLOGO

Food Fraud es una sustitución, dilución o agregado fraudulento e intencional de un producto o materia prima, o adulteración del producto o material, con la finalidad de ganancia financiera, aumentando el valor aparente del producto o reduciendo el costo de su producción.

Food defense es un programa de medidas de protección para mitigar situaciones de contaminación intencional o maliciosa en los alimentos. Y está aquí la principal diferencia entre los temas, aunque estén relacionados con contaminaciones intencionales, el programa de Food Fraud es una prevención para contaminación con el objetivo de ganancia económica, mientras que el programa de Food Defense es una prevención de posibles sabotajes.

OBJETIVOS

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).

CONTENIDO

CURSO DIVIDIDO EN 3 MÓDULOS



MÓDULO I
Introducción Al Fraude Alimentario, Defensa Alimentaria Y Sus Referencias



MÓDULO II
Herramientas Para La Prevención Del Fraude Y Defensa Alimentarios



MÓDULO III
Requisitos De Normas De Inocuidad Alimentaria

DATOS DEL CURSO



MODALIDAD: **PRESENCIAL**
No. horas: 08



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**
No. horas: 08

DIRECCIÓN

Almirante Pastene 12 Of. 3-C
Providencia, Santiago
Chile

INFORMACIÓN DE CONTACTO

E-mail: contacto@isoconsulting.cl

Teléfono: (+56) 9 9188 1935

Teléfono: (+56) 2 28467546