

Curso: Fraude alimentario y evaluación de vulnerabilidades, registrado ante STPS

Incluye:

- ✓ Manual de trabajo del participante
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS), para los participantes que aprueben el curso

Duración: 8 horas (Incluido tiempo de comida y descansos por didáctica)

Modalidad: En línea y en instalaciones del cliente

Requisitos del participante: Ninguno

Modo de evaluación: Evaluación teórica mínimo 80%

Instructor: Profesional con experiencia comprobada en elaboración e implementación de plan de fraude alimentario.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá técnicas y herramientas para realizar la evaluación de vulnerabilidades e implementar un plan de mitigación de fraude alimentario.

Dirigido a:

- Integrantes y líder del equipo de fraude alimentario
- Responsables del sistema de gestión de inocuidad
- Personal de Compras y puestos relacionados con la prevención del fraude alimentario

Temario general.

1. Introducción a Fraude Alimentario

- Historia e importancia de la prevención del fraude alimentario
- Definiciones básicas en fraude alimentario
- Contexto del fraude alimentario
- Tipos de fraude alimentario

2. Metodologías para evaluación de vulnerabilidad

- Actividades previas
- Modelo cuadrático simple
- Número Probable de Riesgo (NPR)
- Metodología SSAFE

3. Plan de mitigación de fraude alimentario

- Desarrollo de los controles de mitigación
- Comunicación e integración al sistema de gestión de inocuidad
- Seguimiento, verificación y acciones correctivas
- Capacitación del equipo de mitigación

4. Reevaluación y mejora continua del plan de mitigación

- Reevaluación
- Mejora continua

Metodología: 70% teoría - 30% ejercicios y casos prácticos

Nota: Todos los cursos se pueden ajustar según los requerimientos del cliente en tiempo y contenido requerido