



Consultoría y Capacitación Sistemas de Calidad e Inocuidad



8115131421
RFC. PULG790808FB3
gabypuente06@hotmail.com



Sistemas de Calidad e Inocuidad

- ISO 9001:2015
- FSSC 22000
- GLOBAL MARKET BÁSICO E INTERMEDIO
- Microbiología predictiva
- SQF
- BPM
- HACCP
- Manejo de Alérgenos
- Trazabilidad- Recall
- Defensa alimentaria
- Fraude Alimentario

Cursos Registrados



Cursos Inocua

DIRIGIDO A:

Profesionales de la Industria Alimentaria, personal de calidad, compras, gerencias, etc.

OBJETIVO GENERAL

El participante al término del curso tendrá los conocimientos para desarrollar e implementar una evaluación de vulnerabilidades para el fraude alimentario con el objetivo de mitigar los riesgo de salud pública.

BASADO EN:

Nuestro nuevo curso se relaciona directamente a los estándares de certificación de la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI por sus siglas en inglés) y a la regulación final de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA por sus siglas en inglés) para la adulteración por motivos económicos tal como se encuentra en la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA por sus siglas en inglés).

FRAUDE ALIMENTARIO

- Objetivos: ¿Qué es el fraude alimentario?
- Fraude alimentario relacionado con GFSI
- Historia del fraude alimentario
- Casos de estudio
- Alimentos fraudulentos y factores importantes
- VACCP, TACCP Y HACCP Diferencias
- Estrategias de para la prevención y mitigación del fraude alimentario • Metodología HACCP • Farmacopea de los Estados Unidos • SSAFE “Food Fraud Tool – PwC”