



CURSO DE FRAUDE ALIMENTARIO

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar una comprensión integral del fraude alimentario y sus implicaciones para la salud pública, la economía y la confianza del consumidor.



Objetivos específicos

- Identificar diferentes tipos de fraude alimentario.
- Analizar casos históricos y contemporáneos.
- Diseñar estrategias para prevenir el fraude alimentario.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Introducción al Fraude Alimentario

- Definición y conceptos básicos.
- Impacto en la salud pública.
- Ejemplos de casos famosos.
- Legislación actual.

Módulo 2: Tipos de Fraude Alimentario

- Adulteración de alimentos.
- Falsificación de etiquetas.
- Sustitución de ingredientes.
- Manipulación de fechas de caducidad.
- Falsificación de origen o procedencia.

Módulo 3: Métodos de Detección

- Técnicas de laboratorio.
- Análisis químico y físico.
- Nuevas tecnologías en detección.
- Evaluación de riesgo.
- Entrevistas y auditorías.

Módulo 4: Prevención del Fraude Alimentario

- Buenas prácticas de manufactura.
- Normativas internacionales.
- Programas de control de calidad.
- Capacitación del personal.
- Sistemas de trazabilidad.

Módulo 5: Casos de Estudio

- Análisis de casos reales.
- Lecciones aprendidas.
- Estrategias efectivas de mitigación.
- Errores comunes y cómo evitarlos.
- Evaluación de impacto y resultados.

Módulo 6: Marco Legal

- Reglamentos nacionales e internacionales.
- Organismos de control y vigilancia.
- Procedimientos legales en caso de fraude.
- Derechos del consumidor.
- Responsabilidades de empresas.

Módulo 7: Tendencias Futuras

- Innovaciones en seguridad alimentaria.
- Rol de la tecnología en la prevención.
- Cambios en la legislación.
- Perspectivas de la industria.
- Desafíos y oportunidades.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl