



3er Seminario

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

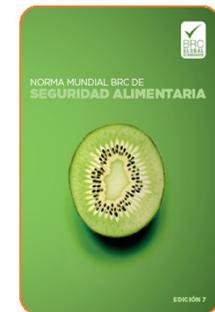


**¿Qué es Fraude Alimentario
y que implica su gestión?**

Ing. GERARDO BLASCO
Tasker Consultores / UNQ

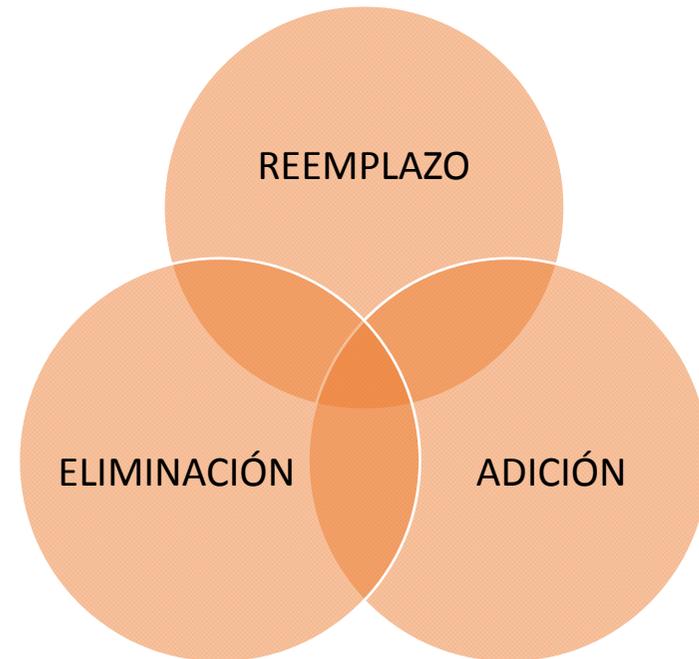
¿Qué es Fraude Alimentario?

Sustitución, disolución o adición fraudulenta intencional, la disolución o adición de un producto o materia prima, o falsificación del producto o material con el propósito de obtener ganancias económicas aumentando el valor aparente del producto reduciendo el coste de producción.



Adición fraudulenta de sustancias que no son auténticas o retirada o sustitución de sustancias auténticas sin el conocimiento del comprador para obtener beneficios económicos del vendedor. También se conoce como la adulteración económica, la adulteración por motivos económicos, adulteración intencional, o la falsificación de alimentos.





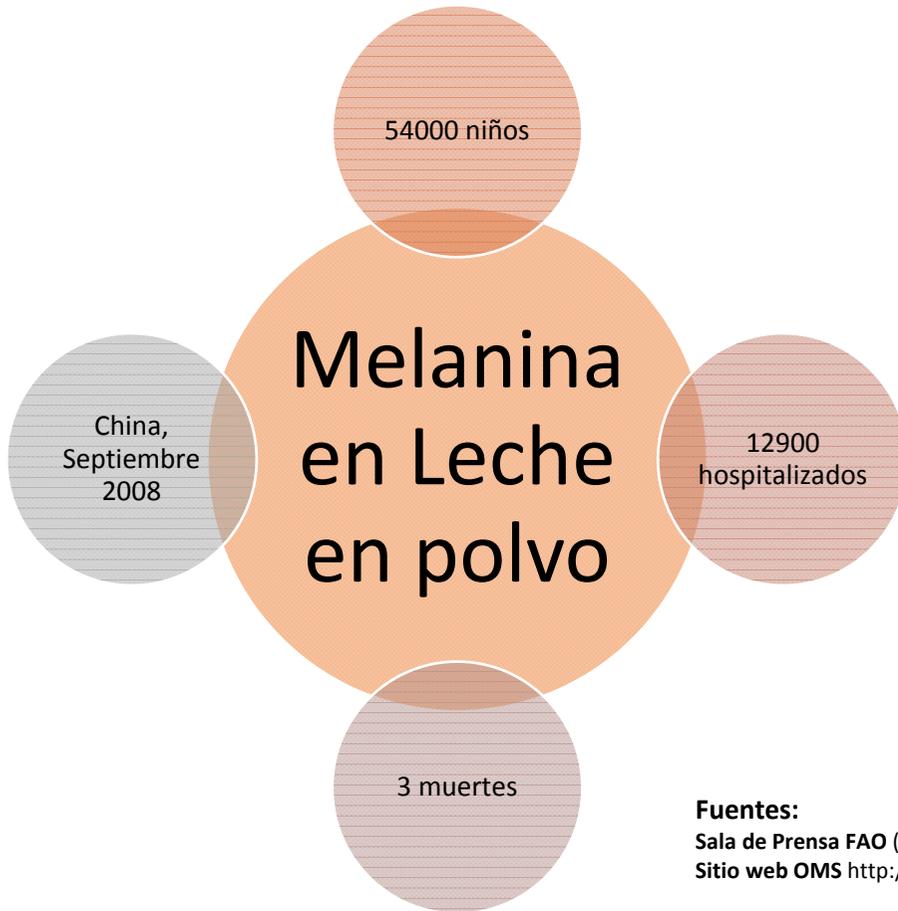
50
billones
dólares
anuales

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE?

10 % de los
alimentos
adulterados

INOCUIDAD





Fuentes:

Sala de Prensa FAO (<http://www.fao.org/Newsroom/es/news/2008/1000926/index.html>)

Sitio web OMS http://www.who.int/csr/don/2008_09_22/es/



FAO Sala de Prensa

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
ayudar a construir un mundo sin hambre

Sala de prensa
departamentos
oficinas regionales
العربية
中文
english
français
italiano
русский



La crisis de la leche contaminada con melamina

Necesario garantizar la inocuidad de los alimentos para lactantes e incrementar la vigilancia

26 de septiembre de 2008, Ginebra/Roma - La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) han pedido a los países afectados que garanticen la inocuidad de los alimentos para millones de lactantes tras la crisis provocada por la contaminación de leche con melamina en China. Las dos organizaciones han pedido también estar alerta ante la posible propagación de los productos lácteos contaminados.

Alimentos inocuos

"La lactancia niños los nut crecimiento existe un su cubrir las ne leche matern Denartamen

Contacto:

- ✉ Erwin Northoff, FAO
Oficina de prensa, FAO
erin.northoff@fao.org
(+39) 06 570 53105
(+39) 348 25 23 616
- ✉ Sari Setiogi, OMS
Oficial de prensa, OMS
SetiogiS@who.int
+41 22 791 3576



Organización Mundial de la Salud

Centro de prensa
Publicaciones
Países
Programas y proyectos
Gobernanza
Acercar de la OMS

Alerta y Respuesta Mundiales (GAR)

Leche en polvo para lactantes contaminada con melamina en China — Actualizaciyn

22 DE SEPTIEMBRE DE 2008 - El Ministerio de Salud de China ha comunicado este fin de semana que cerca de 40 000 niños han recibido tratamiento médico en relación con el consumo de leche en polvo contaminada con melamina. Cerca de 11 900 están hospitalizados.

Se han confirmado 3 muertes relacionadas con dicha contaminación, y se sigue investigando un caso más



**Aceite de Colza
Desnaturalizado**

España 1981

50 días para
detectarlo

Mas de 20.000
afectados

Más de 400
muertos

Gente humilde
(Crisis económica)



**Vinos con Alcohol
Metílico**

España
1963

Italia
1986

Argentina
1993



EJEMPLO DE INCIDENTES DE FRAUDE ALIMENTARIO

AÑO	LOCACIÓN	INCIDENTE
1998	USA	Jugo de manzana reemplazado con agua azucarada saborizada artificialmente
2008	China	Adición melanina a leche en polvo
2011	UK	Botellas de vino con marca falsificada
2013	EU	Carne de vaca substituida con carne de caballo
2013	UK	Miel Premium de Manuka sustituida con miel mezclada ordinaria



Top 10 de los productos alimenticios con mayor riesgo de adulteración o sustitución



Cómo gestionamos
el fraude

Recopilación de información

Evaluación de vulnerabilidad

Medidas de control

Re-evaluación

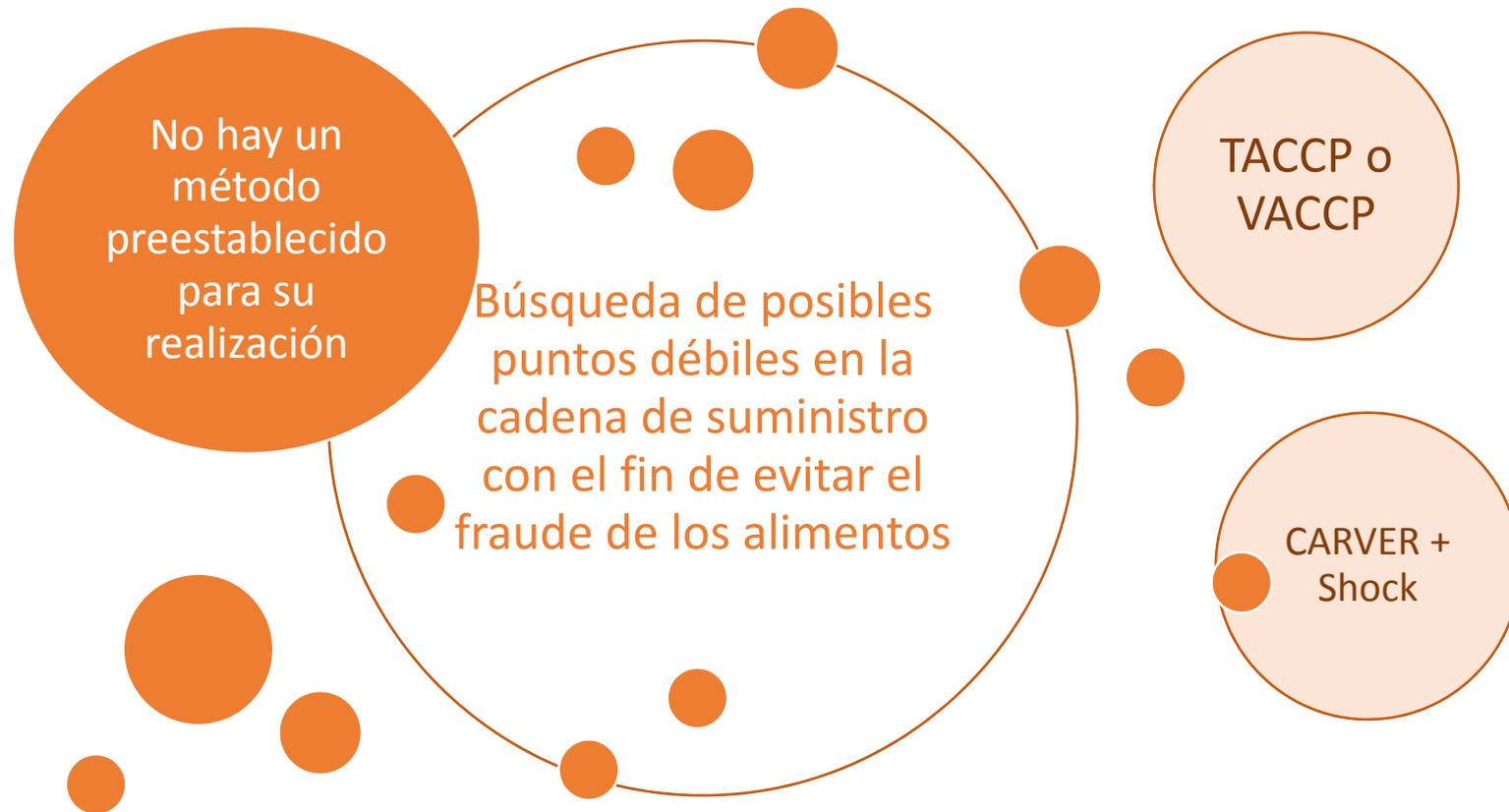


Recopilación de la Información

“CONFIABLE”



Evaluación de Vulnerabilidad



ASPECTOS A TENER EN CUENTA...

Incidentes históricos

Factores económicos /
fluctuaciones de precios

Origen geográfico

Longitud y complejidad
de la cadena de
suministro

Distribución /
almacenamiento

Naturaleza de la materia
prima (por ejemplo el
valor, el tamaño de
mercado)

Forma física (por
ejemplo, artículos
enteros, trozados,
picados, en polvo o
líquidos)

Preocupaciones
emergentes (por
ejemplo, noticias o
alertas recientes)

Controles existentes,
incluyendo las pruebas
de rutina, auditorías

Disponibilidad (por
ejemplo, la
estacionalidad /
variabilidad de la
cosecha)

Facilidad de acceso a las
materias primas

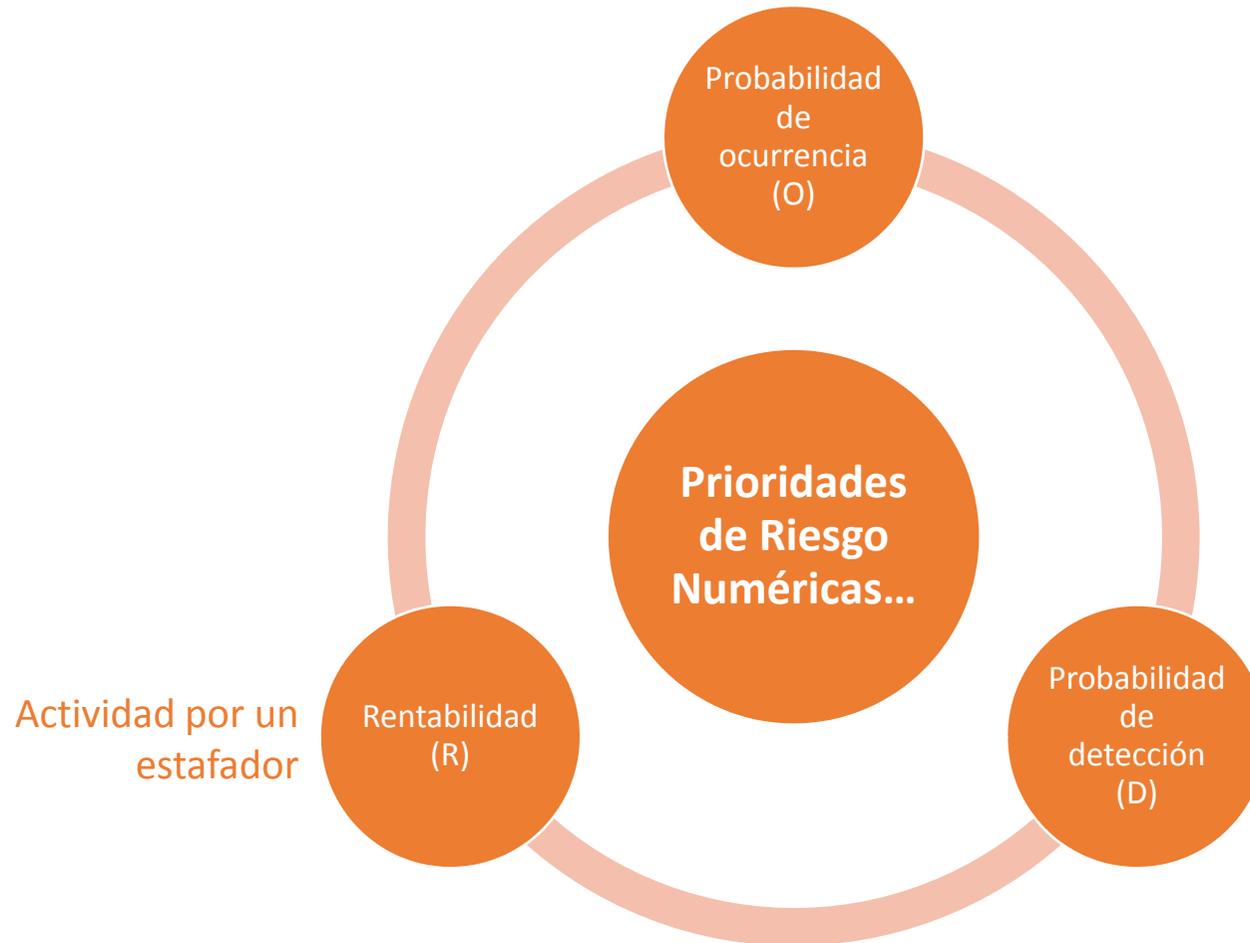




Modelo cuadrático simple... OCURRENCIA DETECCIÓN

		PROBABILIDAD DE OCURRENCIA				
		Muy poco probable	Improbable	Bastante probable	Probable	Muy probable
PROBABILIDAD DE DETECCIÓN	Muy probable					
	Probable					
	Bastante probable					
	Improbable					
	Muy poco probable					





RATING	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA (O)	PROBABILIDAD DE DETECCIÓN (D)	RENTABILIDAD (R)
1	Muy poco probable o ninguna	Cierta	Muy baja
2	Improbable o menor	Alta	Baja
3	Moderada o importante / significativa	Bastante probable	Moderada / Significativa
4	Alta	Improbable o remota	Alta
5	Muy alta	Muy poco probable	Muy Alta

RATING	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA (O)	PROBABILIDAD DE DETECCIÓN (D)	RENTABILIDAD (R)	O x D x R
Materias Primas A	2	1	1	2
Materias Primas B	2	3	3	18
Materias Primas C	4	1	3	12
Materias Primas D	5	4	3	60



Medidas de Control

Establecer controles o niveles de acción adecuadas
en función del resultado de la evaluación

Certificados
de análisis

Ensayos de
materias
primas

Confirmación
de especies

Análisis de
composición

Auditorías
proveedores

Ejercicios de
balance de
masa



Reevaluación

Mínimo Anualmente,

o cuando....

- Nuevas materias primas
- Cambio en el país de origen o el proveedor de las materias primas
- Cambio en la situación financiera del proveedor de materia prima o país de origen
- Cambio en el costo de las materias primas, ya sea hacia arriba o hacia abajo
- Cambio en la cadena de suministro, logística y entrega de materiales
- Cambio en la disponibilidad del material (por ejemplo, debido a la escasez estacional)
- Aparición de un nuevo riesgo (por ejemplo, la publicación de información relacionada con la adulteración de un ingrediente)



Para Concluir...



GRACIAS POR ASISTIR

3er Seminario

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Las diapositivas de las disertaciones pueden descargarse en
www.taskerconsultores.com.ar

Son de distribución gratuita, solo se requiere indicar la fuente respectiva citando: el “Titulo de la Presentación”, el “Disertante” y “3er Seminario Gestión de la Inocuidad en la Industria Alimentaria. Tasker Consultores, Carrera de Ingeniería en Alimentos, Universidad Nacional de Quilmes”