Taller Simulado: Plan de Fraude Alimentario (VACCP) - Planta de Pan de Molde PIMGO

Objetivo: Desarrollar un Plan VACCP para una planta ficticia de pan de molde.

1. Alcance
Comprende recepción de materias primas, almacenamiento, producción, empaque y despacho.

2. Equipo VACCP
• Líder de Calidad (coordina evaluación).
• Producción (identifica riesgos del proceso).
• Compras (gestión de proveedores).
• Almacén (control de recepción y almacenamiento).

3. Posibles fraudes
Harina: sustitución por harina de menor calidad.
Aceite vegetal: reemplazo por aceite económico.
Mejoradores: dilución o reducción de concentración.
Conservantes: certificados adulterados.

4. Evaluación de vulnerabilidades
Se califican Motivación Económica, Oportunidad y Dificultad de Detección (1-5).
Ejemplo:
Harina (5,4,3)=12 Alto.
Aceite (5,5,2)=12 Alto.
Mejoradores (4,3,4)=11 Medio-Alto.
Conservantes (3,3,5)=11 Medio-Alto.

5. Vulnerabilidades significativas
Se consideran críticas aquellas con puntaje ≥11, requiriendo controles reforzados.

6. Plan de mitigación
- Homologación anual de proveedores.
- Revisión documental de certificados de análisis.
- Auditorías periódicas a proveedores críticos.
- Muestreo de autenticidad de harina y aceite.
- Capacitación anual al personal sobre fraude alimentario.
- Registro y seguimiento de incidentes.

7. Verificación y revisión
Revisión semestral del análisis VACCP, actualización ante cambios de proveedores o incidentes y seguimiento mediante indicadores de cumplimiento.

Caso práctico para el taller
Durante la recepción se detecta un lote de harina con precio 25% inferior al habitual y un certificado con inconsistencias. El equipo deberá evaluar la vulnerabilidad, definir acciones inmediatas (cuarentena, verificación documental, análisis y comunicación al proveedor) y actualizar el plan de mitigación.