

# Guía para el desarrollo de un análisis de riesgo y/o vulnerabilidad al fraude alimentario.

**Basado en la Guía IFS para la Mitigación al  
fraude alimentario versión 2**

Los factores de riesgo a evaluar en la probabilidad de detección, para cada materia prima son:

Complejidad de la cadena de suministro*

**Complejidad de la cadena de suministro:**

**Origen geográfico:** Cuanto mayor sea la distancia de desde la fuente hasta la empresa, mayor es el riesgo.

**Número de organizaciones en la cadena de suministro:** Cuanto mayor sea el número de organizaciones en la cadena de suministro, mayor es el riesgo.

Los factores de riesgo a evaluar en la probabilidad de detección, para cada materia prima son:

Complejidad de la cadena de suministro:

Complejidad de la cadena de suministro*

**Tipos de organización:** Cuanto mayor sea el número de fabricantes y agentes dentro de la cadena de suministro, mayor es el riesgo).

**Número de fábricas dentro de la organización proveedora:** Cuanto mayor sea el número de unidades de fabricación dentro de una organización proveedora, mayor es el riesgo.

## Pruebas para detectar fraude alimentario:

**Autenticidad de las pruebas:** laboratorios acreditados menor riesgos, laboratorios no acreditados mayor riesgo.

**Tipo de análisis/pruebas:** pruebas acreditadas menor riesgo, pruebas no acreditados mayor riesgo.

**Frecuencia de la prueba:** mayor frecuencia de la prueba, menor es el riesgo.

**Costo de la prueba:** mayor es el costo, mayor es el riesgo.

Pruebas para detectar fraude alimentario*

## Características del producto:

**Nivel de procesamiento:** cuanto más complejo es el procesamiento, mayor riesgo.

**Naturaleza física:** productos líquidos y mezcla de productos individuales, mayor es el riesgo.

**Cantidad de ingredientes:** mayor cantidad de ingredientes, mayor es el riesgo.

Características del producto*

Los factores de riesgo (puntos 1, 2, 3) a evaluar en la probabilidad de detección, se deben puntuar de la siguiente forma:

5: muy probable, 4: probable, 3: probabilidad media, 2: Poco probable, 1: no es probable

1

2

3

Materia prima/ material empaques	Complejidad de la cadena de suministro*	Justificación	Pruebas para detectar fraude alimentario*	Justificación	Característi cas del producto*	Justificación

Recordar que se debe justificar la puntuación asignada a cada factor según la probabilidad de riesgo que se determinó.

Como cuarto paso, se debe obtener el puntaje del riesgo del producto, el cual se obtiene de la siguiente forma:



Materia prima/ material empaques	Empresa proveedora	Puntaje del riesgo del producto	Puntaje del riesgo de la empresa proveedora	Puntaje del riesgo general	Clasificación del riesgo	Decisión del equipo	Medidas de mitigación

Se toma el puntaje más alto de los factores evaluados en la probabilidad de ocurrencia:

Ejemplo	Materia prima/ material empaqué	Historial de incidentes de fraude alimentario*	Justificación	Factores económicos (Rentabilidad)*	Justificación	Facilidad de cometer fraude*	Justificación
	Aceite de oliva		5		5		4

En este caso sería 5.

Se toma el puntaje más alto de los factores evaluados en la probabilidad de detección:

Ejemplo	Materia prima/ material empaqué	Complejidad de la cadena de suministro*	Justificación	Pruebas para detectar fraude alimentario*	Justificación	Característi cas del producto*	Justificación
	Aceite de Oliva		2		3		3

En este caso sería 3.

Se multiplica los dos factores más altos:

$$5 \times 3 = 15$$

Puntaje más alto  
de la probabilidad  
de ocurrencia.

Puntaje más alto  
de la probabilidad  
de detección.

Resultado el cual  
sería, el puntaje  
de riesgo del  
producto.

Ejemplo

Materia prima/ material empaques	Empresa proveedora	Puntaje del riesgo del producto
<b>Aceite de Oliva</b>	<b>1</b>	<b>15</b>

Se coloca el  
resultado en el  
cuadro



Las empresas proveedoras se evalúan de acuerdo al grado de confianza y colocan la siguiente puntuación:

- 5: Muy alta confianza,
- 4: alta confianza,
- 3: confianza media,
- 2: Baja confianza,
- 1: muy baja confianza.

El puntaje se escoge evaluando los siguientes parámetros:

**Estabilidad económica y estatus legal:** Estabilidad económica de la empresa proveedora.

**Histórico de negocios:** Duración del negocio entre las empresas (cuanto mayor sea la duración del negocio entre la empresa proveedora y la empresa, menor es el riesgo).

Buen historial comercial, p. Ej. sin disputas, sin comerciales o problemas técnicos (mejor es el historial de relaciones comerciales entre la empresa proveedora y la empresa, menor es el riesgo).

**Relaciones comerciales:** Cantidades regulares y contratadas de forma habitual es un indicio de buena relación con la empresa proveedora (a mayor cantidad y más regulares, menor es el riesgo).

**Relaciones comerciales:** Subcontratación o contratación externa (cuanto más proveedores subcontratados o subcontratados, mayor es el riesgo).

Control directo / propiedad de las materias primas, si el proveedor tiene el control directo de las materias primas, el riesgo es menor).

**Requisitos técnicos:** Calidad, precisión y suministro oportuno de información técnica, tales como especificaciones, solicitudes de información específica y respuesta a la queja (cuanto más técnicamente responde, menor el riesgo).

La competencia del personal técnico del proveedor (cuanto mayor sea la competencia del personal técnico, menor es el riesgo).

**Requisitos técnicos:** Transparencia de la empresa proveedora en cuestiones técnicas, entre más transparente el proveedor es, menor es el riesgo.

El conocimiento del proveedor sobre problemas técnicos y control medidas contra el fraude alimentario, cuanto más informado sobre cuestiones técnicas y medidas contra el fraude alimentario, menor es el riesgo.

Efectividad de los sistemas de gestión de la inocuidad, si la empresa proveedora tiene un sistema de gestión de inocuidad eficaz, el riesgo es menor.

**Controles, infraestructura y regulaciones del país de la empresa proveedora:** Nivel de control reglamentario del producto en relación con la calidad regulatoria del país (el nivel más alto de control regulatorio, menor es el riesgo).

**Ética empresarial y del país:** Nivel de corrupción dentro del país de la empresa proveedora del producto. Cuanto mayor es el nivel de corrupción, mayor es el riesgo. El índice de corrupción se encuentra en la página: <https://www.transparency.org/en/>.

Condiciones de trabajo éticas, cuanto más pobre es el trabajo ético condiciones dentro del proveedor, mayor es el riesgo.

Se coloca el puntaje de acuerdo al nivel de confianza de cada empresa proveedora.

Materia prima/ material empaque	Empresa proveedora	Puntaje del riesgo del producto	Puntaje del riesgo de la empresa proveedora	Justificación	Puntaje del riesgo general	Clasificación del riesgo	Decisión del equipo	Medidas de mitigación
Aceite de Oliva	1	15	1		15			
Aceite de Oliva	2	15	2		30			

El puntaje de riesgo general

=

Puntaje del riesgo del producto x puntaje del riesgo de la empresa proveedora.

Materia prima/material empaque	Empresa proveedora	Puntaje del riesgo del producto	Puntaje del riesgo de la empresa proveedora	Justificación	Puntaje del riesgo general	Clasificación del riesgo	Decisión del equipo	Medidas de mitigación
Aceite de Oliva	1	15	1		15	Medio		
Aceite de Oliva	2	15	2		30	Medio		

Los resultados de la evaluación general de riesgos, se deben comparar con las medidas de control actuales que la empresa dispone, para identificar actividades fraudulentas. Esto determina si las medidas existentes proporcionan una mitigación eficaz contra posibles amenazas de fraude. Y se clasifica el riesgo de acuerdo a la evaluación de la eficacia de las medidas de control:

**Alto,  
medio,  
bajo,**  
nivel de medidas de control relacionadas con la actividad de fraude de productos.

Materia prima/ material empaquetado	Empresa proveedora	Puntaje del riesgo del producto	Puntaje del riesgo de la empresa proveedora	Justificación	Puntaje del riesgo general	Clasificación del riesgo	Decisión del equipo	Medidas de mitigación
<b>Aceite de Oliva</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>1</b>		<b>15</b>	<b>Medio</b>	Conserva empresa proveedora	
<b>Aceite de Oliva</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>2</b>		<b>30</b>	<b>Medio</b>	Evaluar cambio de empresa proveedora	

Se coloca la decisión del equipo en cuando a la acción a tomar con respecto al riesgo de fraude en los productos que abastece la empresa proveedora.

Materia prima/ material empaque	Empresa proveedora	Puntaje del riesgo del producto	Puntaje del riesgo de la empresa proveedora	Justificación	Puntaje del riesgo general	Clasificación del riesgo	Decisión del equipo	Medidas de mitigación
<b>Aceite de Oliva</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>1</b>		<b>15</b>	<b>Medio</b>	Evaluar cambio de empresa proveedora	
<b>Aceite de Oliva</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>2</b>		<b>30</b>	<b>Medio</b>	Conserva empresa proveedora	

Se indica las medidas de mitigación al fraude alimentario. En el recurso N°8 se muestran las posibles medidas de mitigación al fraude alimentario.



Instituto  
Nacional de  
Aprendizaje

# Elaborado por el Núcleo de Industria Alimentaria