

FRAUDE ALIMENTARIO: Prevención y control

COD: CA2007

Se considera Fraude alimentario el uso intencionado de engaños para obtener un beneficio económico a través de los alimentos. Algunos ejemplos de Fraude alimentario pueden ser, la alteración o sustitución de los ingredientes o bien una declaración falsa en el etiquetado atribuyendo al alimento alguna característica u origen que le aporten un valor añadido que no se corresponde con la realidad. En definitiva, son prácticas ilegales que las empresas deben prevenir y controlar.

En este sentido, la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), el consorcio global dedicado a mejorar la seguridad alimentaria ha añadido en la última versión de su documento *Requerimientos de Evaluación Comparativa* de GFSI dos requisitos relativos al fraude alimentario. Es por ello que las normas de seguridad alimentaria reconocidas por el GFSI: IFS Food, BRC Global Standard y FSSC22000 los han incorporado en sus últimas versiones.

DIRIGIDO A

Profesionales del sector Agroalimentario como responsables de producción, calidad, técnicos relacionados con la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en su empresa, responsables de compras, consultores...

Así como, a personas interesadas en adquirir las competencias necesarias para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de prevención del fraude alimentario dentro de la cadena de suministro de alimentos.

OBJETIVOS

- Conocer la normativa legal y los requisitos de las normas de seguridad alimentaria (IFS, BRC, FSSC 22000) en el ámbito del fraude alimentario.
- Identificar fuentes de información para la evaluación del fraude.
- Definir las bases para la evaluación y la gestión del fraude alimentario.
- Establecer las medidas preventivas y de control para garantizar una adecuada gestión de control de fraude alimentario.

PROGRAMA

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL FRAUDE ALIMENTARIO

Unidad 1. Fundamentos del Fraude alimentario

1. Concepto de fraude alimentario
2. Tipos de fraude alimentario
3. Bases legales del Fraude alimentario
4. Medidas para hacer frente al fraude
5. Cómo implantar un sistema de prevención del fraude en la empresa alimentaria

Unidad 2. Requisitos de Fraude alimentario en IFS, BRC y FSSC 22000

1. Introducción
2. IFS FOOD V.7/BRC V.8
3. FSSC 22000 V.5
4. Correspondencia de los requisitos de fraude alimentario en IFS, BRC y FSSC 22000

MÓDULO 2. PLAN DE CONTROL DEL FRAUDE ALIMENTARIO

Unidad 1. Plan de Fraude alimentario

1. Cuestiones previas
2. Fase 1: Preparación del PFA
3. Fase 2: Desarrollo del PFA

Unidad 2. Implantación, verificación y mantenimiento del Plan de fraude alimentario

1. Fase 3: Implantación del PFA
2. Fase 4: Verificación y mantenimiento del PFA



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

45 horas

IMPORTE:

330€/alumno* 100% Bonificable para trabajadores en Régimen General

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez superado y finalizado el curso, se emitirá un diploma acreditativo

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com