

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.

DESTINATARIOS

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, 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, BRCGS, 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

- Concepto de fraude alimentario
- Tipos de fraude alimentario
- Bases legales del Fraude alimentario
- Medidas para hacer frente al fraude
- Cómo implantar un sistema de prevención del fraude en la empresa alimentaria

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

- Introducción
- IFS FOOD V.7
- BRCGS V.9
- FSSC 22000 V.5
- Correspondencia de los requisitos de fraude alimentario en IFS, BRCGS y FSSC 22000

MÓDULO 2. PLAN DE CONTROL DEL FRAUDE ALIMENTARIO

Unidad 1. Plan de Fraude alimentario

- Cuestiones previas
- Fase 1: Preparación del PFA
- Fase 2: Desarrollo del PFA

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

- Fase 3: Implantación del PFA
- Fase 4: Verificación y mantenimiento del PFA



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

50 horas

IMPORTE:

350€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+INFORMACIÓN

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