



FORMACIÓN

Prevención del fraude alimentario. Cómo cumplir con los principales protocolos de gestión de la seguridad alimentaria

Modalidad: presencial || **Duración:** 8 horas – 1 jornada || **Precio:** consultar web

Titulación

Los participantes recibirán a la finalización de la formación el **certificado del curso “Prevención del fraude alimentario. Cómo cumplir con los principales protocolos de gestión de la seguridad alimentaria”**, emitido por Bureau Veritas Business School.

Destinatarios

El **Curso “Prevención del fraude alimentario. Cómo cumplir con los principales protocolos de gestión de la seguridad alimentaria”** está dirigido a todos aquellos profesionales del sector alimentario con responsabilidad directa en la implantación y/o supervisión de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

Objetivos

Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

- Aprender a controlar y reducir el fraude en el sector alimentario
- Conocer los aspectos generales del fraude alimentario
- Aprender a llevar a cabo la implantación de un plan de control del fraude alimentario
- Conocer los requisitos de fraude alimentario que recogen los protocolos de seguridad alimentaria IFS Food (v.6.1), BRC Food (v.8) y FSSC 22000 (v.5)



FORMACIÓN

Programa

- Introducción al fraude alimentario
 - Riesgos alimentarios
 - Qué es el fraude alimentario
 - Legislación para el control del fraude alimentario
 - Gestión del fraude alimentario mediante estándares GFSI
 - Cómo abordar el fraude alimentario
- Análisis de la vulnerabilidad del fraude alimentario
- Plan de mitigación del fraude alimentario
- Control del fraude alimentario según IFS Food (v.6.1), BRC Food (v.8) y FSSC 22000 (v.5)

Contacto

Telf.: 900 921 292

mail: formación@bvbs.es