



FORMACIÓN

FOOD FRAUD O FRAUDE ALIMENTARIO: ANÁLISIS DE RIESGOS Y PLAN DE MITIGACIÓN



100% Online

¿POR QUÉ HACER ESTE CURSO?

El fraude en el sector alimentario es una realidad que ya supuso en el pasado numerosos casos de gran impacto social como, por ejemplo, el aceite de colza en España o la melamina en leche para niños lactantes en China. Dado que, en la actualidad, el fraude alimentario sigue estando presente en el sector, los principales protocolos de seguridad alimentaria han incluido cláusulas a cumplir con el objeto de evitar esta práctica en las empresas certificadas bajo estos esquemas.

Este curso te permitirá liderar en tu empresa la gestión del fraude alimentario como así solicitan actualmente todas las normas de seguridad alimentaria reconocidas por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI) como IFS Food, BRCGS Food o FSSC 22000.

TITULACIÓN

Una vez hayas completado el programa formativo satisfactoriamente podrás obtener el siguiente título:

Certificado del **Curso Food Fraud o Fraude alimentario: Análisis de Riesgos y Plan de Mitigación**, expedido por **Bureau Veritas Business School**.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Si formas parte del sector agroalimentario y tienes interés en conocer los pasos a seguir para el diseño e implantación de un plan food fraud alineado con las principales normas reconocidas por GFSI, ¡este es tu curso!

En especial este curso está dirigido a:

- Miembros del equipo de inocuidad alimentaria
- Consultores y asesores especializados en seguridad alimentaria

¿QUÉ LOGRARÁS CON EL CURSO?

- Conocer los pasos a seguir para llevar a cabo el análisis de la vulnerabilidad del fraude alimentario.
- Diseñar un plan de mitigación para reducir el riesgo de sufrir un fraude alimentario.
- Ayudar a tu organización con la implantación de un plan food fraud para la gestión del riesgo de fraude alimentario.



15 horas



eLearning



Español



Área Formativa:
Gestión y seguridad alimentaria

PROGRAMA

- Aproximación al fraude alimentario:
 - Concepto
 - Tipos de fraude alimentario
 - Alimentos especialmente vulnerables
 - Legislación europea relativa al control del fraude alimentario
- Análisis de la vulnerabilidad del fraude alimentario:
 - Factores de riesgo
 - Fuentes de consulta
 - Elaboración de un mapa de cadena de suministro
 - Modelos para elaborar el análisis de la vulnerabilidad
- Plan de mitigación del fraude alimentario:
 - Medidas de control
 - Pruebas analíticas
 - Mantenimiento y actualización

CERTIFICADO DIGITAL BLOCKCHAIN

Este sistema de verificación, mediante la inclusión de un código QR en el documento final, permite que puedas compartir con terceros, a través de un simple enlace, toda la información de tu certificado.

Esta información es validada y confirmada en el sistema inmutable de la red evitando cualquier tipo de falsificación.

