

# Fraude Alimentario Responsables



Precio: 280€

**Product Categories:** [Fraude Alimentario](#)

**URL del producto:** <http://ifydaconsultores.com/cursos/fraude-alimentario-responsables/>

## Descripción

- 📄 **Modalidad:** Online
- 🕒 **Duración:** 25 horas
- 📅 **Fechas:** Inicio inmediato mediante matriculación Online

## Descripción General

### **FRAUDE ALIMENTARIO PARA RESPONSABLES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”**

Según se exige en las normas BRC e IFS las empresas alimentarias deben tener procedimientos implantados para proteger los alimentos y los procesos de producción de alimentos contra el fraude alimentario.

Se considera que el fraude puede derivar de una acción deliberada que se realiza con la intención de obtener un beneficio económico o bien, de malas prácticas de elaboración, manipulación y/o control.

La realización por parte del personal de la empresa alimentaria de un curso sobre Fraude Alimentario ó Food Fraud contribuirá a:

- Cumplir con las exigencias establecidas en BRC e IFS, lo que nos asegura poder conseguir ambos certificados de calidad para nuestra empresa
- Garantizar la autenticidad de los productos alimenticios y las materias primas utilizadas a lo largo del proceso de producción de la empresa
- Asegurar la autenticidad y valorizar el producto ante consumidor.
- Proteger la marca de la empresa ante posibles fraudes.
- Proporcionar una

herramienta útil e integrable en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos de la industria. -

Disminuir el riesgo de generar un producto fraudulento. **Dirigido a:** Personal técnico del departamento de Calidad, miembros del equipo APPCC. Técnicos alimentarios que quieran formarse en Fraude Alimentario.

**¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?:** Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

## Detalles del curso

### **Coste]**

280 €

### **Modalidad]**

Online

### **Fechas ]**

Inicio inmediato mediante matriculación Online.

### **Dirigido a]**

Personal técnico del departamento de Calidad, miembros del equipo APPCC. Técnicos alimentarios que quieran formarse en Fraude Alimentario.

### **¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?]**

Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

### **Nuestra metodología]**

Está basada en herramientas ONLINE, centrandó su efectividad en los métodos de aprendizaje empleados:

- Conceptos teóricos rápidos y claras explicaciones. - Test en cada temario del curso. - Avanzar o retroceder con total libertad durante el curso. - Posibilidad de más de un intento en cada examen tipo test. **La**

### **estructura del curso es la siguiente]**

25 horas online, destinadas a la comprensión de la parte teórica y la realización de los ejercicios prácticos.

Para consultar las dudas que se puedan presentar existen tutorías.

La comunicación con su tutor es vía mail y obtendrá respuesta en el plazo de 24 horas.

### **Observaciones]**

Los alumnos dispondrán de todo el material del curso en la propia plataforma, pudiendo hacer uso del mismo online o descargándolo para poder usarlo posteriormente sin necesidad de estar conectados a Internet.

**Duración]**

25 horas online.

## Temario del curso

1-Introducción. Definición y clasificación.

2-Legislación aplicable en materia de fraude alimentario.

3-Definiciones de términos

4-Sistema de prevención del fraude en la Industria Agroalimentaria.

4.1- Equipo de trabajo de fraude alimentario.

4.2- Diagrama de flujo del sistema de fraude alimentario.

4.3- Evaluación de riesgos del sistema de prevención de fraude alimentario:

### 4.3.1 ANÁLISIS DE LA VULNERABILIDAD

4.3.1.1.- Materias primas:

I) Historial de fraude

II) Consideraciones económicas

III) Consideraciones geopolíticas.

IV) Cadena de suministro

V) Auditorías a proveedores.

VI) Historial del proveedor

VII) Control de calidad, métodos analíticos y especificaciones de las materias primas

4.3.1.2- Procesado o proceso de producción.

I) Almacenamiento y trazabilidad.

II) Calibración

III) Higiene y limpieza

IV) Recursos humano

V) Información proporcionada al consumidor.

VI- Subcontratación

4.3.2- ANÁLISIS DE LA GRAVEDAD 4.3.3- EVALUACIÓN DEL RIESGO

5-Medidas de prevención y/o mitigación en fraude alimentario:

6- Identificación de puntos críticos de control de fraude.

7- Sistemas de Vigilancia y límites críticos.

8- Medidas correctivas.

9- Validación y verificación del sistema.

10- Registros del sistema de fraude alimentario.