

Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

DESCRIPCIÓN

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.

Con este curso el participante comprenderá los tipos de fraude en la industria de alimentos, los conceptos relevantes, el uso de estrategias y de diversas herramientas para identificar las vulnerabilidades y medidas de mitigación en su organización.

DIRIGIDO A

Estudiantes, profesionales miembros del equipo de Fraude Alimentario interesados en el desarrollo del Plan de Mitigación del fraude alimentario y, profesionales del sector alimentario con responsabilidad directa en la implantación y/o supervisión de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 10 h

Plazo máximo de realización: 14 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 4 h

Duración Recomendada: 1 jornada



Titulación Otorgada

Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)



Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Caso práctico
- MasterClass
- Examen final

Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 10 h

Plazo máximo de realización: 14 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 4 h

Duración Recomendada: 1 jornada



Titulación Otorgada

Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Caso práctico
- MasterClass
- Examen final



Título emitido por

 **Intedya**[®]
International Dynamic Advisors

TEMARIO

Tema 1. Introducción al Fraude Alimentario

- Concepto de fraude alimentario
- Tipos
- Bases legales
- Gestión del fraude alimentario mediante estándares GFSI

Tema 2. Evaluación del Riesgo en el Fraude Alimentario

- Introducción
- Evaluación de riesgos

Tema 3. Medidas de Prevención del Fraude

- Medidas de prevención o mitigación

Tema 4. Plan de Prevención del Fraude en la Industria Alimentaria

- Equipo de Fraude alimentario
- Diagrama de flujo
- Evaluación del riesgo
- Medidas de prevención
- Identificación de Puntos Críticos de Control de Fraude
- Sistemas de Vigilancia y Límites críticos para cada PCCF
- Medidas Correctivas
- Validación y Verificación del Plan