



## MASTERCLASS

# Seminario on-line: Nuevos requisitos de Fraude Alimentario

## DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El próximo día 20 de abril, viernes, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre **Nuevos requisitos de Fraude Alimentario**.

Los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria han evolucionado para garantizar la inocuidad en los alimentos que consumimos y, en un esfuerzo por cada vez mayor, los fabricantes se han venido adaptando a estos cambios. Sin embargo, este esfuerzo se ve mermado cada vez que surge una situación de adulteración o fraude alimentario.

¿Qué se entiende por Fraude Alimentario? Existen diferentes definiciones, casi ninguna oficial. Sin embargo, debemos entenderlo como: la sustitución, adición, falsificación, manipulación o presentación engañosa, cambios no aprobados, el ocultamiento de materiales, hechos de manera deliberada e intencional, en la producción de alimentos, ingredientes alimentarios, o fabricación de envases para alimentos, incluyendo las afirmaciones falsas o engañosas hechas sobre un producto con el objeto de obtener un beneficio económico.

BRC, IFS, FSSC, SQF, en sus versiones actuales, abordan este tema con el mismo sentido: proteger el alimento de actos fraudulentos como es el etiquetado y la falsificación de productos.

## OBJETIVOS

Los objetivos del webseminar son:

- Proporcionar una herramienta útil y entendible a todos los operadores económicos
- Disminuir el riesgo de comprar materias primas no legítimas
- Disminuir el riesgo de generar un producto fraudulento fruto de las prácticas de manipulación

## DIRIGIDO A

Responsables de sistemas de gestión, consultores de sistemas y profesionales en general que quieran conocer los conceptos de la norma ISO xxxxx.



### FECHA/S DEL EVENTO

20/04/2018



### LUGAR

SALA DE WEBINARS de  
INTEDYA.SALA DE  
WEBINARS de INTEDYA.



### HORARIO

16:00 Hora Española



### MÁXIMO PARTICIPANTES

50



### PRECIO

70 EUR



Solicitar **Información Adicional**

**Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas dotándolas de un enorme valor agregado e incrementando su prestigio.**

A hand in a blue denim shirt points towards a background of various colored gears (red, orange, teal, grey) and a smartphone held in another hand. The scene is set against a light-colored, textured wall.

## MASTERCLASS

### Seminario on-line: Nuevos requisitos de Fraude Alimentario

#### TEMARIO

- Introducción
- Marco legal en materia de fraude alimentario
- Tipos de fraudes alimentarios
- Principales fraudes de los grupos de alimentos
- Gestión del riesgo
- Métodos preventivos: principales análisis para detección de fraude



## CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2019

**IATF (Core Tools) Sesión 2: Manual de análisis de fallos y efectos**

**Fecha/s:** 07/02/2020  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**IATF (Core Tools) Sesión 1: Aprobación de partes de producción y el plan de control (APQP-CP)**

**Fecha/s:** 24/01/2020  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**ISO 14090: Requisitos para gestionar el impacto del Cambio Climático**

**Fecha/s:** 29/11/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**El delegado de protección de datos en las AAPP: características, funciones y provisión**

**Fecha/s:** 28/11/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**ISO 13485:2016. Validación del diseño y desarrollo. Evaluación clínica del producto sanitario. Gest**

**Fecha/s:** 21/11/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**ISO 22301: Sistemas de Continuidad de Negocio**

**Fecha/s:** 15/11/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**Novedades en BRC Packaging versión 6**

**Fecha/s:** 14/11/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**Guía ISO 56002 Gestión de la innovación. Estructura y aplicación práctica**

**Fecha/s:** 08/11/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

**ISO 13485:2016. Vigilancia del mercado y notificación a las autoridades. Gestión de notas de aviso y**

**Fecha/s:** 07/11/2019  
16:00 Hora Española  
**Precio:** 70

### CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

### VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

### FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.