



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 2020

**Requisitos de la norma ISO 27701
(Extensión de ISO 27001 para la
gestión de información de privacidad)**

Fecha/s: 26/06/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

**Canal denuncias (Nueva Directiva
Europea 2019/1937)**

Fecha/s: 25/06/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

**ISO 10002 Gestión de la calidad.
Satisfacción del cliente. Directrices
para el tratamiento de quejas**

Fecha/s: 12/06/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

**Objetivos de Desarrollo Sostenible
(ODS 2030) e integración con la
actividad de la organización.**

Fecha/s: 03/06/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

**Curso de delitos penales con
responsabilidad para la persona
jurídica y su identificación en el marc**

Fecha/s: 29/05/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

Alérgenos: Gestión y etiquetado

Fecha/s: 28/05/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

**Taller de Identificación y gestión
avanzada de indicadores**

Fecha/s: 27/05/2020
16:00 Hora Española
Precio: 70

**INDIVIDUO CALIFICADO EN
CONTROLES PREVENTIVOS según
requisitos de la FSMA-FDA**

Fecha/s: 08/05/2020
16:00 Hora Española (08,15,16,22,23...
Precio: 400 EUR/450 USD

**Esquemas emergentes de blanqueo
de capitales**

Fecha/s: 05/05/2020
15:00 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.