

MASTERCLASS

Seminario on-line: Prevención del Fraude en la Industria Alimentaria



Descripción del evento

El fraude alimentario se encuentra hoy en día en el punto de mira de la mayoría de los consumidores. Cuando hablamos de fraude alimentario nos referimos al suministro de un producto alimentario que no es de la naturaleza, sustancia o calidad definida o acordada, y que supone un engaño para el consumidor



Objetivos

El objetivo de este webseminar es profundizar en la prevención del fraude alimentario, una problemática que los sistemas de gestión privados intentan atajar a través de diferentes herramientas



Dirigido a

Directivos, responsables de producción, responsables de calidad y técnicos de empresas de la industria alimentaria y derivadas, relacionadas con la producción, preparación, fabricación, transformación, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y venta o suministro al consumidor de productos alimentarios

22

MARZO

2019

Horario

De 16:00 Hora Española



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



Máx de participantes

100 personas



Precio

70

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



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 elaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



Temario

- ¿Qué es el fraude?
- Casos más relevantes de fraude alimentario a nivel mundial
- Bases Legales
- Estándares alimentarios privados que luchan contra el fraude
- Sistema de prevención del fraude



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

| | | |
|--|--|---|
| SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Excel | Gestión de la trazabilidad en el sector alimentario | ¿Por qué siento que mi certificado ISO 9001 no mejora nada? Cómo transformar un sistema de calidad |
| Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR | Fecha/s: 19/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR | Fecha/s: 18/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR |
| ISO 28001 y OEA: Estándares para la seguridad de la Cadena de Suministro | ISO 10667. Cómo hacer la Evaluación de Desempeño del Personal | Nueva versión ISO 19011:2026 - Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión |
| Fecha/s: 17/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR | Fecha/s: 15/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR | Fecha/s: 04/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR |
| Aplicación práctica de controles operativos en materia de compliance: cumplimiento del requisito 8 d | MSA Práctico (hands on). Análisis del sistema de medición por variables y atributos usando formatos | Nueva FSSC 22000 Versión 7: Claves, cambios y cómo preparar tu empresa para la transición |
| Fecha/s: 03/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR | Fecha/s: 29/05/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR | Fecha/s: 27/05/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR |