



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **Aula virtual**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **8 horas**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



Prevención del fraude alimentario. Cómo cumplir con los principales protocolos de gestión de la seguridad alimentaria

Titulación:

Una vez completado el programa formativo, el alumno recibirá el siguiente título:

- Certificado de **Prevención del fraude alimentario. Cómo cumplir con los principales protocolos de gestión de la seguridad alimentaria**. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.

Presentación:

El fraude en el sector alimentario es una realidad que ya supuso en el pasado numerosos casos de gran impacto social como, por ejemplo, el aceite de colza en España o la melanina en leche para niños lactantes en China. Dado que, en la actualidad, el fraude alimentario sigue estando presente en el sector agroalimentario, los principales protocolos de seguridad alimentaria han incluido cláusulas a cumplir con el objeto de evitar esta práctica en las empresas certificadas bajo estos esquemas.

Entre las exigencias comunes de tres de los principales estándares reconocidos por GFSI, IFS Food (v.7), BRCGS Food (v.9) y FSSC 22000 (v.5.1), se encuentran la necesidad de elaborar un análisis de la vulnerabilidad del fraude y un plan de mitigación. El análisis de la vulnerabilidad tiene por objeto identificar los puntos más débiles de la cadena de suministro (materia prima y proveedor) en los que puede darse la actividad fraudulenta para, posteriormente, mediante el plan de mitigación, definir las medidas de control necesarias para reducir al mínimo los riesgos de fraude del producto.

Destinatarios:

El Curso “Prevención del fraude alimentario. Cómo cumplir con los principales protocolos de gestión de la seguridad alimentaria” está dirigido a todos aquellos profesionales del sector alimentario con responsabilidad directa en la implantación y/o supervisión de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

En especial este curso está dirigido a:

- Miembros del equipo de inocuidad: responsables de calidad, inocuidad y producción de empresas alimentarias.
- Directivos de empresas alimentarias.
- Consultores y asesores especializados en seguridad alimentaria.

Objetivos:

Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

- Aprender a controlar y reducir el fraude en el sector alimentario
- Conocer los aspectos generales del fraude alimentario
- Aprender a llevar a cabo la implantación de un plan de control del fraude alimentario
- Conocer los requisitos de fraude alimentario que recogen los protocolos de seguridad alimentaria IFS Food (7), BRCGS Food (v.9) y FSSC 22000 (v.5.1)

Por qué Bureau Veritas lo recomienda:

Únete a la filosofía pionera de gestión para alcanzar el liderazgo.

Aprenderás a liderar proyectos de mejora en tu empresa actuando sobre las actividades potencialmente fraudulentas que pueden darse a lo largo de la cadena de suministro y pueden afectar tanto a la inocuidad, como a la calidad del producto que elabora la empresa.

PROGRAMA:

- Introducción al fraude alimentario
 - Riesgos alimentarios
 - Qué es el fraude alimentario
 - Legislación para el control del fraude alimentario
 - Gestión del fraude alimentario mediante estándares GFSI
 - Cómo abordar el fraude alimentario
- Análisis de la vulnerabilidad del fraude alimentario
- Plan de mitigación del fraude alimentario
- Control del fraude alimentario según IFS Food (7), BRCGS Food (v.9) y FSSC 22000 (v.5.1)



Aula virtual



Consultar web



8 horas



Consultar web



Español



Seguridad alimentaria



**CONSTRUYENDO UN
MUNDO
DE CONFIANZA**

Bureau Veritas Formación



formacion@bvbs.es



900921292



© 2020 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad