



Curso Online de **Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)**

Herramientas y metodologías para la evaluación, prevención y control del fraude alimentario.




Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

Presentación

El fraude alimentario es un riesgo emergente que debe gestionarse en las industrias alimentarias ya que provoca una pérdida de confianza del consumidor en la cadena de producción de alimentos. Es una acción normalmente intencionada y con ánimo de lucro que se produce cuando se comercializan alimentos en el mercado con la intención de engañar al consumidor en algún eslabón de la cadena alimentaria.

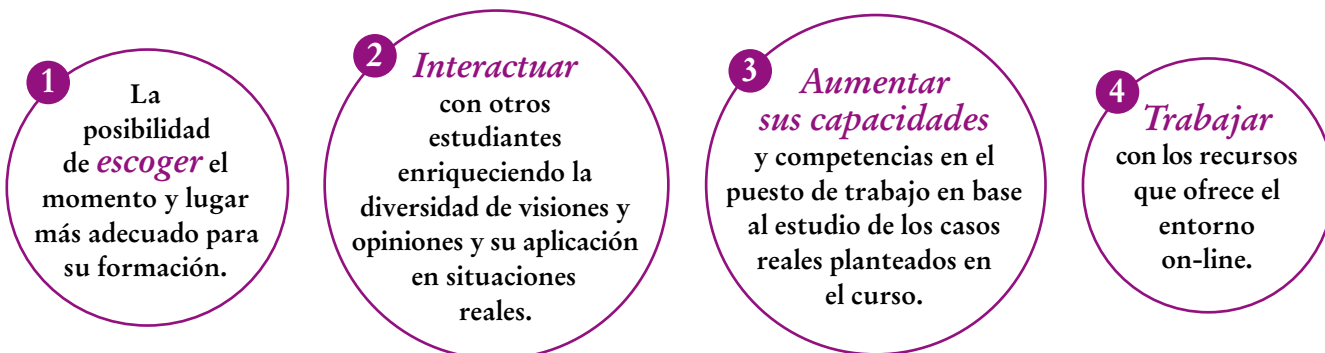
Se produce cuando se fabrican o comercializan alimentos no auténticos, es decir, que no poseen las características, propiedades, calidad o cantidad indicadas y tienen como consecuencia la pérdida de confianza del consumidor en la cadena de producción de alimentos, además de originar riesgos para la salud de los consumidores. El fraude alimentario abarca tanto la falsificación y la adulteración de alimentos o ingredientes, como las declaraciones o presentaciones falsas, engañosas, ilegibles u omitidas en el etiquetado de los productos.

Este curso quiere aportar a los profesionales del sector alimentario los recursos suficientes para llevar a cabo actividades relacionadas con la evaluación y gestión del fraude en cualquier industria alimentaria.

La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:



Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

Objetivos del curso:

- Conocer la legislación relativa al fraude alimentario tanto a nivel europeo como a nivel nacional.
- Analizar el concepto de fraude alimentario y qué tipos podemos encontrar.
- Identificar los casos más habituales de fraude y cómo disponer de fuentes de legislación e información actualizadas.
- Garantizar la autenticidad de los productos alimenticios y de las materias primas empleadas a lo largo del proceso de producción.
- Definir las herramientas de las que disponemos para analizar un fraude alimentario.
- Aprender a realizar una evaluación de vulnerabilidad.
- Desarrollar estrategias de mitigación para protegerse contra el fraude alimentario.
- Conocer las funciones y responsabilidades del equipo de valoración de fraude de un producto.
- Identificar las medidas y controles que pueden establecerse en un Plan de Mitigación de Fraude Alimentario.
- Cumplir con los requisitos requeridos por los estándares de GFSI: BRC, IFS y FSCC22000.

“ Conozca cómo detectar las amenazas a las que puede estar expuesta su empresa en materia de fraude alimentario y cómo evaluar su riesgo”

Dirigido a:

Responsables de Calidad y Producción de empresas alimentarias, así como a todos aquellos profesionales que quieran dominar los conceptos relacionados con la gestión y el control del fraude alimentario.

Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 30 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

6 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción al fraude alimentario

4 horas

El fraude alimentario es un riesgo emergente que debe gestionarse en las industrias alimentarias ya que provoca una pérdida de confianza del consumidor en la cadena de producción de alimentos. Es una acción, normalmente intencionada y con ánimo de lucro, que se comete cuando se comercializan alimentos en el mercado con la intención de engañar al consumidor o a algún eslabón de la cadena alimentaria.

- 1.1. Qué es el fraude alimentario.
- 1.2. Bases legales. Legislación aplicable al fraude.
- 1.3. Organismos de control.
- 1.4. Sistemas de alerta:
 - 1.4.1. Internacional.
 - 1.4.2. Comunitario.
 - 1.4.3. España.
- 1.5. Instrumentos de ayuda y consulta.

MÓDULO 2. Tipos de fraude

4 horas

- 2.1. Tipos de fraude:
 - 2.1.1. Según la naturaleza del engaño.
 - 2.1.2. Según las consecuencias.
- 2.2. Estudio de casos reales de fraudes en España y Europa.

MÓDULO 3. Gestión del fraude

4 horas

A pesar de la variedad de metodologías existentes para la valoración del riesgo, hay criterios que deberían ser siempre considerados para en análisis de la vulnerabilidad del fraude del producto.

- 3.1. Introducción y pasos a seguir.
- 3.2. Equipo de valoración de fraude de producto.

Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

3.3. Recopilación de datos para realizar la valoración del riesgo potencial.

3.4. Análisis de vulnerabilidad:

3.4.1. Identificación de factores de riesgo de vulnerabilidad.

3.4.2. Valoración de los factores de riesgo de vulnerabilidad.

3.4.3. Análisis de gravedad / impacto.

3.4.4. Evaluación del índice riesgo de fraude.

MÓDULO 4. Plan de Mitigación del Fraude

4 horas

Un Plan de Mitigación del Fraude es un proceso que define los requisitos de cuándo, dónde y cómo minimizar (mitigar) actividades fraudulentas, identificadas a través del análisis de la vulnerabilidad. Este plan definirá las medidas y controles que son requeridos para controlar y reducir de forma efectiva los riesgos identificados.

4.1. El plan de mitigación del fraude.

4.2. Medidas de mitigación:

4.2.1. Medidas de mitigación en el control de proveedores y materias primas / ingredientes.

4.2.2. Medidas de mitigación en el proceso de fabricación / comercialización.

4.2.3. Resumen de medidas.

4.2.4. Ejemplo plantilla de Plan de Atenuación de Fraude Alimentario.

MÓDULO 5. Revisión y mejora del Plan de Atenuación del Fraude

6 horas

Las revisiones del estudio de riesgo de fraude y del Plan de Atenuación del Fraude son necesarias en caso de fallo del sistema o incorporación de cualquier modificación en el proceso. Cualquier cambio en los resultados deberá ser documentado y controlado según los requisitos de control de documentación de la organización.

5.1. Revisión del riesgo de fraude y medidas de mitigación.

5.2. Verificación y mejora del plan de gestión de fraude.

5.3. Métodos de detección de fraude en materias primas.

5.4. Ejemplos prácticos.

Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

MÓDULO 6. Estándares con los requisitos de gestión de fraude

8 horas

6.1. Requisitos y actuaciones de cumplimiento para IFS:

6.1.1. IFS versión alimentaria 8.

6.2. Requisitos y actuaciones de cumplimiento para BRC.

6.3. Requisitos y actuaciones de cumplimiento para FSCC22000:

6.3.1. Definiciones.

6.3.2. Requisitos FSCC.

Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

Autor



M. Ángeles García Chico

Ingeniera Técnico Agrícola especializada en industrias agrarias y alimentarias con amplia experiencia en servicios de consultoría a empresas agroalimentarias para la implantación y posterior certificación de sistemas de calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

