

FRAUDE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA



OBJETIVOS

Consolidar los conocimientos básicos sobre fraude para poder desarrollar e implementar un plan de control del mismo en la industria alimentaria.

DIRIGIDO A

Directores de empresa, responsables de producción y de calidad, responsables de compras y ventas, responsables de logística y todas aquellas personas interesadas en el tema.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de Estandar, gestión alimentaria S.L.

MODALIDAD

Online.

DURACIÓN Y FECHAS

45 horas.

PRECIO

337,5€

INSCRIPCIÓN

El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por Estandar, gestión alimentaria S.L. una semana antes del inicio del curso.

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el/los test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN

- Definiciones.
- Tipos de fraude en la industria alimentaria.
- Causas de fraude en industria alimentaria.

GESTIÓN DEL FRAUDE: INVESTIGACIÓN, DETECCIÓN, PREVENCIÓN Y CONTROL

- Del productor al cliente: roles y responsabilidades.
- Determinación del riesgo de fraude.
- Food Fraud Network y otros sistemas de asistencia al fraude.
- Desarrollo e implementación de un plan de control del fraude.

FRAUDE EN LOS DISTINTOS ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN

- Control del fraude en ISO 22000, BRC Food, IFS Food, ...