



**Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación**

Prevención del Fraude Alimentario.

Cómo cumplir con los principales protocolos de gestión de la seguridad alimentaria

8 y 9 de marzo de 2021

Modalidad: Online. Aula Virtual

Duración: 8 horas (2 jornadas de 4 horas en horario de tarde)

Horario: de 15:00 a 19:00 h.

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.

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 recoge

CTNC FORMACIÓN



Aula Virtual

Las aulas virtuales son una sala de formación dirigida por un tutor en línea que nos permite formar a personas en cualquier parte del mundo como si estuvieran todas juntas en una misma clase. La diferencia entre formación elearning y la modalidad de impartición mediante el aula virtual, es que la formación, en este caso, está dirigida por un tutor real y es en vivo. Los alumnos pueden hacer preguntas e interactuar con el tutor y los demás compañeros.

La plataforma permite que se compartan con los alumnos talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, la cámara web del tutor y juegos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.

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 (v.6.1), BRC Food (v.8) y FSSC 22000 (v.5)**

Materiales

Los asistentes podrán descargar de la plataforma el material ordinario del curso, presentaciones y ejercicios.



FORMACIÓN



**Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación**

Titulación

Los participantes recibirán a la finalización de la formación el certificado del curso “Prevención del fraude alimentario. Cómo cumplir con los principales protocolos de gestión de la seguridad alimentaria”, emitido por Bureau Veritas Business School.

Precio

Asociados: 170€ / No asociados: 240€

Contacto

Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

Tlf. 968389011. www.ctnc.es

CTNC FORMACIÓN