

FRAUDE ALIMENTARIO Y TÉCNICAS DE MITIGACIÓN

23 febrero 2026

Modalidad: AULA VIRTUAL (Microsoft Teams)

Duración: 5 horas

Horario: 09:00 a 14:00h

Precio: 200 € Asociados / 250€ No Asociados

El **fraude alimentario** abarca una amplia gama de **actos fraudulentos intencionados**, todos ellos realizados con una motivación económica que pueden ocasionar graves repercusiones para los consumidores y las empresas. El fraude alimentario no es un delito nuevo, hay incidentes bien documentados que se remontan a bastantes años atrás. Para tratar de paliarlo, además de los requisitos legislativos, organismos del sector como la **Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)** han impulsado la introducción de sistemas de seguridad alimentaria, como **el IFS o BRCGS Food, para mitigar el riesgo de fraude alimentario**.

Dirigido a: Responsables técnicos y personal de consultoría | Responsables y equipo de calidad e inocuidad | Responsables de compras y materias primas | Auditores/as internos/as | Personas interesadas en conocer las técnicas de mitigación del fraude.

Programa

- Descripción general de los fraudes alimentarios
- Identificación de riesgo de fraude alimentario
- Plan de mitigación del fraude alimentario
- Mantenimiento del Plan de mitigación del fraude alimentario
- Requisitos de auditoría según IFS Food y BRCGS Food |