

CURSO PRÁCTICO
EVALUACIÓN DE
FRAUDE ALIMENTARIO
(4 horas)



AULA VIRTUAL
23 de febrero de 2023

EVALUACIÓN DE FRAUDE ALIMENTARIO

■ INTRODUCCIÓN

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 a algún eslabón de la cadena alimentaria.

Esto se hace cuando se fabrican o comercializan alimentos no auténticos, es decir, que no poseen las características, propiedades, calidad o cantidad a las indicadas.

Los fraudes alimentarios tienen como consecuencia una pérdida de confianza del consumidor en la cadena de producción de alimentos y pueden originar riesgos para la salud de los consumidores.

El fraude abarca la falsificación y la adulteración de alimentos o ingredientes, las declaraciones o presentaciones falsas, engañosas, ilegibles u omitidas en el etiquetado y la presentación engañosa de productos entre otros.

■ OBJETIVO GENERAL:

El objetivo del curso es dotar a los responsables de gestión de fraude de las empresas del sector agroalimentario, de los recursos suficientes para llevar a cabo actividades relacionadas con la evaluación y gestión del fraude en cualquier industria alimentaria.

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer la legislación relativa al fraude a nivel europeo y de ámbito nacional
- Entender qué es el fraude y los tipos de fraudes
- Conocer los casos más habituales de fraude, disponer de fuentes de legislación y fuentes de información actualizadas
- Disponer de las herramientas para un análisis de fraude
- Realizar una evaluación de vulnerabilidad de fraude alimentario
- Desarrollar estrategias de mitigación para protegerse contra el fraude alimentario.
- Cumplir con los requisitos requeridos por los estándares de GFSI: BRC, IFS, Y FSCC22000

■ DESTINATARIOS/AS:






- ✓ Responsables de calidad de cooperativas/SAT y/o empresas agroalimentarias
- ✓ Consultores de calidad y Auditores internos

■ DESARROLLO

- Fecha: **23 de febrero de 2023**
- Duración: 4 horas. Horario: de 09:30h a 13:30h
- Modalidad: virtual (a través de Zoom).

El enlace para unirse a la sesión será enviado por correo electrónico el día anterior al inicio del curso.

Recomendaciones para la sesión:

- Mantener micrófonos silenciados  y cámara activada en general 
- Activar micrófono para hablar  o levantar la mano 
- Va a ser una sesión participativa  ¡No te quedes con ninguna duda!

■ MATERIAL PARA EL ALUMNADO:



- ✓ Los documentos y el material de soporte serán enviados por correo electrónico a los participantes para su conservación como material de consulta una vez realizada la formación.
- ✓ Las sesiones del curso serán grabadas y se podrán compartir con los estudiantes para el repaso de los contenidos
- ✓ Soporte por parte del profesorado en asesoramiento y resolución de dudas o problemas que te surjan.

■ EVALUACIÓN



La evaluación es continua y está basada en la participación del participante en el curso, los aportes al debate y el cumplimiento del test final de evaluación. Esta prueba se hará en línea justo antes de terminar el curso.

PROGRAMA

- ✓ Tipos de fraude
- ✓ Gestión del fraude. Análisis de vulnerabilidad
- ✓ Medidas de prevención y mitigación
- ✓ Revisión y mejora del plan de gestión de fraude
- ✓ Requisitos de BRCGS e IFS



IMPARTEN: Mª Ángeles García y Oscar de la Morena, Consultores de Calidad y seguridad alimentaria de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha

ORGANIZA

Departamento de Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM

Avda. de Criptana, 43
13600 Alcázar de San Juan
Tlf.: 926 54 52 00
Fax: 926 54 52 08



DELEGACIONES DE CACLM

C/ Rosario, 6, 5º -pta. 12
02001 Albacete
Tlf: 607 82 31 22
Fax: 967 24 10 19

Pza. de la Hispanidad,
10, 4ªA 16002 Cuenca
Tlf: 969 22 51 56
Fax: 969 22 58 01

Rondade Buenavista, 15-2º
45005 Toledo
Tlf: 925 21 09 21
Fax: 925 21 09 16

C/ Juan II, 1A-5ºB
13001 Ciudad Real
Tlf: 609 46 83 41
Fax: 926 21 50 90



cooperativas@agroalimentariasclm.coop

www.agroalimentariasclm.coop



www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasclm



@CoopAgroCLM

FORMACIÓN FINANCIADA MEDIANTE EL SISTEMA DE BONIFICACIONES DE LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

■ INSCRIPCIONES



Es necesario que los/as interesados/as remitan la documentación que se indica por correo electrónico a la dirección sromero@agroalimentariasclm.coop

- Modelo de adhesión al contrato de encomienda de la organización de formación, firmado y sellado por la Cooperativa/SAT, o empresa de que se trate.
- Comunicación del curso a la Representación Legal de los Trabajadores, en caso de que la haya.
- Por cada trabajador/a: Ficha de inscripción, junto a fotocopia del DNI y cabecero de la última nómina.

■ COSTE DE LA ACTIVIDAD

ASOCIADAS
120€/participante

NO ASOCIADAS
170/participante

Incluye: tutorización de los contenidos, certificado y gestión de la bonificación ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

Todas las empresas, por la cotización en el Régimen General a la Seguridad Social, disponen de un "crédito de formación" anual que se puede destinar para formar a sus trabajadores/as. El importe a bonificar dependerá del crédito y tamaño de cada empresa. Las personas que no se bonifiquen recibirán un cargo en cuenta el día anterior al comienzo del curso.

Cancelaciones: en caso de no cancelar la inscripción o realizarla con menos de 72 horas deberá abonar el 100% del importe.

■ CERTIFICACIÓN



Se expedirá un certificado de participación avalado por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, a los alumnos que superen al menos el 75% de los controles de evaluación del aprendizaje y participen de manera activa en el desarrollo del curso