

Prevención del Fraude Alimentario

Prevención del Fraude Alimentario

 Seminario

 1 eventos disponible

 Certificado

 Aula virtual

 5 horas

 Disponible en línea

Número del curso: ES-FOOD06

Estado: 16.03.2026. Toda la información actual se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD06>

Los estándares de seguridad alimentaria exigen a las empresas certificadas que implementen medidas para prevenir y reducir la posibilidad de sufrir fraude alimentario que puedan afectar a los productos fabricados o manipulados en sus instalaciones, así como medidas concretas en caso de que esto ocurra.

Una de las formas de prevenir las incidencias relacionadas con el fraude alimentario, es la implantación por parte de las empresas de un sistema de prevención del fraude alimentario y por este motivo entre los requisitos de los principales estándares reconocidos por GFSI (IFS Food, BRCGS Food y FSSC 22000), se encuentra la necesidad de elaborar un análisis de la vulnerabilidad del fraude y un plan de mitigación.

Este curso está diseñado para proporcionar los conocimientos y las herramientas necesarias a todas las empresas que participan en la cadena de suministro alimentario que faciliten una implementación práctica y eficaz de medidas de control relacionadas con el fraude alimentario.

Beneficios

El objetivo principal del curso es que las empresas conozcan cómo prevenir el fraude a través del desarrollo, implantación y mantenimiento de un plan de mitigación del fraude de producto alimentario.

Con esta formación los participantes:

- Conocerán los aspectos generales del fraude alimentario.
- Aprenderán a realizar una evaluación de riesgos y un plan de control de fraude alimentario de una empresa del sector agroalimentario.
- Relacionarán los diferentes requisitos de fraude alimentario según los estándares de Seguridad Alimentaria como son BRCGS Food, IFS Food y FSSC 22000.

Grupo objetivo

Este curso está dirigido a todo el personal de las empresas del sector alimentario que tienen responsabilidad directa en la implantación del sistema de gestión de defensa alimentaria, sean supervisores o personal responsable de áreas, jefes de aseguramiento de la calidad, gerentes y jefes de producción, almacenamiento, logística o comercialización, así como a consultores y auditores internos que deseen conocer los fundamentos del fraude alimentario para aplicarlos a su empresa.

Requisitos

No hay prerequisites de acceso.

Contenidos

1.Principios básicos del fraude alimentario

2.Análisis de la vulnerabilidad del fraude alimentario

3.Evaluación de riesgos y plan de mitigación del fraude alimentario:

- Materias primas
- Proveedores
- Fraude interno

4. Requisitos de control del fraude alimentario según los estándares de seguridad alimentaria:

- BRCGS Food
- IFS Food
- FSC22000

5.Test de asimilación de contenidos

Información Importante

DURACIÓN: 5 horas

HORARIO: 9.00 a 14.00 horas (1 día)

MODALIDAD: Virtual Class (clases en directo por Zoom)

SE INCLUYE:

- Documentación curso en formato digital descargable (pdf)
- Ejercicios y Casos prácticos para analizar y saber aplicar los conocimientos adquiridos
- Certificado de Aprovechamiento* expedido por TÜV Rheinland

* Si asiste al 80% de la formación y aprueba el Examen tipo test que se realizará a la finalización del curso. En caso contrario, recibirá un Certificado de Asistencia al curso.

PLAZAS LIMITADAS. Máximo 10 alumnos por curso

FORMACIÓN BONIFICABLE POR FUNDAE. Consúltenos

Resumen y reserva del evento

Reserve ahora la fecha deseada directamente en línea en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD06> y benefíciese de estas ventajas:

- Proceso de reserva rápido
- Cuenta personal de cliente
- Reserva simultánea para varios participantes.

Como alternativa, puede utilizar el formulario de pedido para hacer la reserva por fax o por correo electrónico.

Formulario de pedido Page 1/3

ME COMPROMETO A INSCRIBIRME EN EL SIGUIENTE CURSO:

Prevención del Fraude Alimentario

Número del curso: ES-FOOD06

Selecciona la cita que deseas reservar:

- 09.07.2026 - 09.07.2026**, | Número de evento: ES-FOOD06-9 julio 2026
300,00 € (Precio neto, más IVA), exento de iva

Toda la información sobre las fechas se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD06>

Por favor, envíenos **todas las páginas** del formulario por fax o correo electrónico para solicitar el seminario mencionado.

Correo electrónico:
formacion@es.tuv.com

Teléfono: +34 934 79 59 08

Por favor, introduzca los datos de su pedido en la siguiente página.

Formulario de pedido Page 2/3

- Hago el pedido como consumidor (cliente particular)
- Hago el pedido como empresa / autoridad pública (cliente comercial)

Dirección de facturación

Utilizamos estos datos para la confirmación del pedido y la facturación.

Nombre de la empresa:

Departamento (opcional):

Calle y número:

Código Postal:

Ciudad:

Su número de pedido interno:

Su IVA (opcional):

Aquí puede introducir un número de pedido interno (número SAP, etc.) determinado por su empresa. Incluiremos este número en la factura.

Sus datos de contacto

Utilizamos estos datos para la confirmación del pedido y la facturación.

Saludo:

Nombre:

Apellidos:

Dirección de email:

Número de teléfono:

Formulario de pedido Page 3/3

Información del participante

Yo mismo participaré en el curso (datos de contacto indicados anteriormente)

La siguiente persona participará en el curso:

Rellene sólo si no va a asistir usted mismo, sino que lo hará otra persona.

Saludo:

Nombre:

Apellidos:

Dirección de email:

Número de teléfono:

Fecha de nacimiento (Opcional):

Lugar de nacimiento (Opcional):

Método de pago: Factura

Para los consumidores, se aplica la política de cancelación, que puede encontrar en los términos y condiciones adjuntos.

Acepto las siguientes condiciones generales del organizador (<https://academia-es.tuv.com/terms>).

Lugar, Fecha

Firma

Por favor, envíenos **todas las páginas** del formulario por fax o correo electrónico para solicitar el seminario mencionado.

Correo electrónico:
formacion@es.tuv.com

Teléfono: +34 934 79 59 08