Food Fraud – Zafałszowania, oszustwa i autentyczność żywności. Live online

Food Fraud – Zafałszowania, oszustwa i autentyczność żywności. Live online

Szkolenie | 1 ilość dostępnych terminów | Certyfikat uczestnictwa

Szkolenie live online | 8 h | Dostępna wersja online

Numer wydarzenia: PL-PL-21029W

Status: 29.03.2024. Wszystkie aktualne informacje można znaleźć na stronie https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21029W

Szkolenie prowadzone przez wykwalifikowaną kadrę posiadającą wieloletnie doświadczenie branżowe.

Korzyści

- Zapoznanie się z zagadnieniami Food Fraud

Szkolenie realizowane jest w formie szkolenia webinarowego (Live Online Training). Jest to szkolenie prowadzone „na żywo" za pośrednictwem łącza internetowego, z wykorzystaniem wirtualnych narzędzi.

Zajęcia trwają 1 dzień, 8 h* (1 h = 45 min.).

Zalety szkolenia w formie Live Online Training (LOT)

- Oszczędność czasu – brak konieczności przemieszczania się
- Elastyczność – możliwość łączenia różnorodnej formy przekazu (prezentacja/wideo/czat itp.)
- Efektywność – brak odgłosów i przerw w sali na miejscu
- Komunikacja – obustronna komunikacja między prowadzącym spotkanie a uczestnikami, jak i między samymi uczestnikami
- Możliwość rejestracji szkolenia – wirtualne sesje mogą być łatwo i dokładnie udokumentowane (funkcja nagrywania)

® TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

Grupa docelowa

Szkolenie przeznaczone jest dla osób związanych z branżą spożywczą, pragnących poszerzyć swoją wiedzę w zakresie zafałszowań, oszustw i autentyczności żywności.

Wymagania wstępne

Uczestnicy powinni:

Z uwagi na wstępny charakter szkolenia mogą w nim uczestniczyć wszyscy chętni – niezależnie od poziomu posiadanej wiedzy.

Wymagania sprzętowe:

Aby wziąć udział w szkoleniu, niezbędne jest posiadanie komputera z dostępem do Internetu oraz zestawu słuchawkowego (głośnik + mikrofon).

Program

- Food Defence, Food Fraud, EMA (Economically motivated adulteration) – zrozumieć podobieństwa i różnice
- Najczęściej zafałszowane produkty spożywcze
- Rodzaje zafałszowań
- Wymagania BRC, IFS i sieci handlowych w zakresie przeciwdziałania zafałszowaniem i oszustwom oraz gwarantowania autentyczności żywności
- Wykorzystanie metodologii VACCP i TACCP w Food Fraud
- Najczęstsze pytania audytowe w zakresie autentyczności – jak na nie odpowiadać?
- Jak kontrolować dostawców w zakresie autentyczności żywności?
- Ćwiczenie – analiza „Food Fraud” na wybranych przykładach

Ważne wskazówki

Cena obejmuje:

- dostęp do wirtualnej klasy
- materiały szkoleniowe
- zaświadczenie o udziale w szkoleniu

® TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

Link: Karta zgłoszenia do pobrania (pdf)

Zamówienia

Już teraz zamów wybrany termin bezpośrednio na stronie https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21029W i korzystaj z funkcjonalności:

- Szybkiego procesu zamówienia
- Osobistego konta klienta
- Możliwości jednoczesnego zakupu dla kilku uczestników

Możesz również wypełnić tradycyjną kartę zgłoszenia i złożyć zamówienie za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres akademia@pl.tuv.com.

® TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.