



## MASTERCLASS

# Fraude Alimentario: ¿Qué es y cómo prevenirlo?

## DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El fraude alimentario se encuentra hoy en día en el punto de mira de la mayoría de los consumidores. Cuando hablamos de fraude alimentario nos referimos al suministro de un producto alimentario que no es de la naturaleza, sustancia o calidad definida o acordada, y que supone un engaño para el consumidor

## OBJETIVOS

El objetivo de este webseminar es profundizar en la prevención del fraude alimentario, una problemática que los sistemas de gestión privados intentan atajar a través de diferentes herramientas:

- Conocer la normativa legal y los requisitos de las normas de seguridad alimentaria en el ámbito del fraude alimentario.
- Identificar fuentes de información para la evaluación del fraude.
- Definir las bases para la evaluación y la gestión del fraude alimentario.
- Establecer las medidas preventivas y de control para garantizar una adecuada gestión de control de fraude alimentario.

## DIRIGIDO A

Directivos, responsables de producción, responsables de calidad y técnicos de empresas de la industria alimentaria y derivadas, relacionadas con la producción, preparación, fabricación, transformación, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y venta o suministro al consumidor de productos alimentarios



### FECHA/S DEL EVENTO

19/11/2020



### LUGAR

SALA DE WEBINARS de  
INTEDYA.SALA DE  
WEBINARS de INTEDYA.



### HORARIO

16:00 Hora Española



### MÁXIMO PARTICIPANTES

100



### PRECIO

70



Solicitar **Información Adicional**

**Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas dotándolas de un enorme valor agregado e incrementando su prestigio.**



## MASTERCLASS

# Fraude Alimentario: ¿Qué es y cómo prevenirlo?

## TEMARIO

- ¿Qué es el fraude alimentario?
- Cuáles son los casos más habituales de fraude y cómo disponer de fuentes de legislación e información actualizadas.
- Tipos de fraude alimentario
- Estándares alimentarios que luchan contra el fraude alimentario
- Sistema de prevención del fraude



## CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

### Digitalización del Compliance

**Fecha/s:** 25/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Conoce los 3 distintivos de Igualdad de INTEDYA Health Management

**Fecha/s:** 19/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Seguridad en la Cadena de Suministro de Hardware, Software y Servicios TIC

**Fecha/s:** 18/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Calibración de equipos, evaluación de resultados y aseguramiento de la trazabilidad metrológica en I

**Fecha/s:** 12/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Gestión de Crisis Alimentarias

**Fecha/s:** 11/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Auditorías No Anunciadas

**Fecha/s:** 05/09/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### IATF 16949: Plan de Control, 1ª Edición

**Fecha/s:** 23/08/2024  
16:00 a 19:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### IATF 16949: APQP 3ª Edición-Planeación Avanzada de la Calidad

**Fecha/s:** 16/08/2024  
16:00 a 19:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### Infinity. – Digitalización de actividades, procesos y flujo de información de una organización.

**Fecha/s:** 08/08/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

## CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

## VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

## FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.