



# Curso Online de Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

*Herramientas y metodologías para la evaluación, prevención y control del fraude alimentario.*

**ARGENTINA**  
(54) 1159839543

**BOLÍVIA**  
(591) 22427186

**COLOMBIA**  
(57) 15085369

**CHILE**  
(56) 225708571

**COSTA RICA**  
(34) 932721366

**EL SALVADOR**  
(503) 21366505

**MÉXICO**  
(52) 5546319899

  
Iniciativas Empresariales  
*| estrategias de formación*



atcliente@iniciativasempresariales.edu.es  
america.iniciativasempresariales.com  
Sede Central: BARCELONA - MADRID



Llamada Whatsapp  
(34) 601615098

**PERÚ**  
(51) 17007907

**PANAMÁ**  
(507) 8338513

**PUERTO RICO**  
(1) 7879457491

**REP. DOMINICANA**  
(1) 8299566921

**URUGUAY**  
(34) 932721366

**VENEZUELA**  
(34) 932721366

**ESPAÑA**  
(34) 932721366

## Presentación

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 produce cuando se comercializan alimentos en el mercado con la intención de engañar al consumidor en algún eslabón de la cadena alimentaria.

Se produce cuando se fabrican o comercializan alimentos no auténticos, es decir, que no poseen las características, propiedades, calidad o cantidad indicadas y tienen como consecuencia la pérdida de confianza del consumidor en la cadena de producción de alimentos, además de originar riesgos para la salud de los consumidores.

El fraude alimentario abarca tanto la falsificación y la adulteración de alimentos o ingredientes, como las declaraciones o presentaciones falsas, engañosas, ilegibles u omitidas en el etiquetado de los productos.

Este curso quiere aportar a los profesionales del sector alimentario los recursos suficientes para llevar a cabo actividades relacionadas con la evaluación y gestión del fraude en cualquier industria alimentaria.

## La Educación On-line

Los cursos on-line se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa, ya que permiten una continua autoevaluación y programación del tiempo dedicado al estudio, permitiendo que el alumno elija los momentos más idóneos para su formación.

Con más de 25 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Los cursos e-learning de Iniciativas Empresariales le permitirán:

**1** La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado.

**2** *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.

**3** *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.

**4** *Trabajar* con más y diversos recursos que ofrece el entorno on-line.

## Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

### Método de Enseñanza

El curso se realiza on-line a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite, si así lo desea, descargarse los módulos didácticos junto con los ejercicios prácticos de forma que pueda servirle posteriormente como un efectivo manual de consulta.

A cada alumno se le asignará un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un consultor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

El curso incluye:



### Contenido y Duración del Curso

El curso tiene una duración de **30 horas** distribuidas en 6 módulos de formación práctica.

El material didáctico consta de:

#### Manual de Estudio

Los 6 módulos contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

#### Material Complementario

Cada uno de los módulos contiene material complementario que ayudará al alumno en la comprensión de los temas tratados. Encontrará también ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

## Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

### Este curso le permitirá saber y conocer:

---

- Cuál es la legislación relativa al fraude alimentario tanto a nivel europeo como a nivel nacional.
- Qué es el fraude alimentario y qué tipos podemos encontrar.
- Cuáles son los casos más habituales de fraude y cómo disponer de fuentes de legislación e información actualizadas.
- Cómo garantizar la autenticidad de los productos alimenticios y de las materias primas empleadas a lo largo del proceso de producción.
- De qué herramientas disponemos para analizar un fraude alimentario.
- Cómo realizar una evaluación de vulnerabilidad.
- Cómo desarrollar estrategias de mitigación para protegerse contra el fraude alimentario.
- Cuáles son las funciones y responsabilidades del equipo de valoración de fraude de un producto.
- Qué medidas y controles pueden establecerse en un Plan de Mitigación de Fraude Alimentario.
- Cómo cumplir con los requisitos requeridos por los estándares de GFSI: BRC, IFS y FSCC22000.

“ Conozca cómo detectar las amenazas a las que puede estar expuesta su empresa en materia de fraude alimentario y cómo evaluar su riesgo”

### Dirigido a:

---

Responsables de Calidad y Producción de empresas alimentarias así como a todos aquellos profesionales que quieran dominar los conceptos relacionados con la gestión y el control del fraude alimentario.



## Contenido del Curso

### MÓDULO 1. Introducción al fraude alimentario

4 horas

El fraude alimentario, acción intencionada y con ánimo de lucro, se produce cuando se comercializan alimentos con la intención de engañar al consumidor o a algún eslabón de la cadena alimentaria. Este primer módulo del curso detalla la normativa básica relativa a los controles oficiales en materia de calidad agroalimentaria y lucha contra el fraude alimentario.

- 1.1. Qué es el fraude alimentario.
- 1.2. Bases legales. Legislación aplicable al fraude.
- 1.3. Organismos de control.
- 1.4. Sistemas de alerta:
  - 1.4.1. Internacional.
  - 1.4.2. Comunitario.
  - 1.4.3. España.
- 1.5. Instrumentos de ayuda y consulta.

### MÓDULO 2. Tipos de fraude

4 horas

- 2.1. Tipos de fraude:
  - 2.1.1. Según la naturaleza del engaño.
  - 2.1.2. Según las consecuencias.
- 2.2. Estudio de casos reales de fraudes en España y Europa.

### MÓDULO 3. Gestión del fraude

4 horas

A pesar de la variedad de metodologías existentes para la valoración del riesgo, hay criterios que deberían ser siempre considerados para el análisis de la vulnerabilidad del fraude del producto. Este módulo indica los pasos a seguir.

- 3.1. Introducción y pasos a seguir.
- 3.2. Equipo de valoración de fraude de producto.

## Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

3.3. Recopilación de datos para realizar la valoración del riesgo potencial.

3.4. Análisis de vulnerabilidad:

3.4.1. Identificación de factores de riesgo de vulnerabilidad.

3.4.2. Valoración de los factores de riesgo de vulnerabilidad.

3.4.3. Análisis de gravedad / impacto.

3.4.4. Evaluación del índice riesgo de fraude.

### MÓDULO 4. Plan de Mitigación del Fraude

4 horas

Un Plan de Mitigación del Fraude es un proceso que define los requisitos de cuándo, dónde y cómo minimizar (mitigar) actividades fraudulentas, identificadas a través del análisis de la vulnerabilidad. Este plan definirá las medidas y controles que son requeridos para controlar y reducir de forma efectiva los riesgos identificados.

4.1. El plan de mitigación del fraude.

4.2. Medidas de mitigación:

4.2.1. Medidas de mitigación en el control de proveedores y materias primas / ingredientes.

4.2.2. Medidas de mitigación en el proceso de fabricación / comercialización.

4.2.3. Resumen de medidas.

4.2.4. Ejemplo plantilla de Plan de Atenuación de Fraude Alimentario.

### MÓDULO 5. Revisión y mejora del Plan de Atenuación del Fraude

6 horas

Las revisiones del estudio de riesgo de fraude y del Plan de Atenuación del Fraude son necesarias en caso de fallo del sistema o incorporación de cualquier modificación en el proceso. Cualquier cambio en los resultados deberá ser documentado y controlado según los requisitos de control de documentación de la organización.

5.1. Revisión del riesgo de fraude y medidas de mitigación.

5.2. Verificación y mejora del plan de gestión de fraude.

5.3. Métodos de detección de fraude en materias primas.

5.4. Ejemplos prácticos.

## MÓDULO 6. Estándares con los requisitos de gestión de fraude

8 horas

### 6.1. Requisitos y actuaciones de cumplimiento para IFS:

- 6.1.1. Sección 4.21.1.
- 6.1.2. Sección 4.3.
- 6.1.3. Sección 4.4. y Secciones 4.5. y 4.6.

### 6.2. Requisitos y actuaciones de cumplimiento para BRC:

- 6.2.1. En el apartado 2, cláusula 2.7.1.
- 6.2.2. Cláusula 5.4.

### 6.3. Requisitos y actuaciones de cumplimiento para FSCC22000:

- 6.3.1. Definiciones.
- 6.3.2. Requisitos FSCC.

# Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)

## Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso han sido elaboradas por un equipo de especialistas dirigidos por:



### M. Ángeles García Chico

Ingeniero Técnico Agrícola especializada en industrias agrarias y alimentarias presta, desde hace más de 15 años, servicios de consultoría a empresas agroalimentarias para la implantación y posterior certificación de sistemas de calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.

La autora y el equipo de tutores estarán a disposición de los alumnos para resolver sus dudas y ayudarles en el seguimiento del curso y el logro de objetivos.

## Titulación

Una vez finalizado el curso de forma satisfactoria, el alumno recibirá un diploma acreditando la realización del curso **CONTROL Y PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO (FOOD FRAUD)**.

