

Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Fraude alimentario. Cómo prevenirlo y combatirlo

Duración: 10 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- Asimilar el concepto de fraude alimentario y conocer la normativa vigente que lo determina.
- Conocer los parámetros y mecanismos relacionados con la prevención del fraude alimentario.
- Aprender los mecanismos desarrollados para combatir el fraude alimentario.

Contenidos

1. Definición y bases legales sobre fraude alimentario

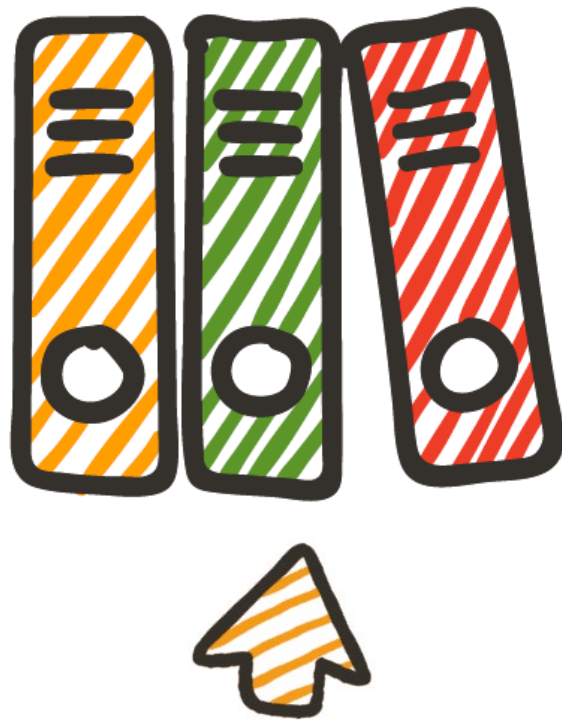
- 1.1. Introducción.
- 1.2. Definición y tipos de fraude alimentario.
- 1.3. Normativa aplicable al fraude alimentario.
- 1.4. Resumen.

2. Prevención frente al fraude alimentario

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Organismos, instituciones y certificadores.
- 2.3. Planes para mitigar el fraude alimentario.
- 2.4. Implantación de una metodología preventiva.
- 2.5. Resumen.

3. Medidas para combatir el fraude alimentario

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Herramientas disponibles para la gestión y control del fraude alimentario.
- 3.3. Actuación ante detección de casos de fraude alimentario.
- 3.4. Sanciones.
- 3.5. Resumen.



ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com