

FORMACIÓN DE COMERCIO INTERNACIONAL

Taller: “Gestión del Fraude Alimentario desde los Protocolos de Seguridad Alimentaria”

Ciudad Real, 26 de febrero de 2019

Cámara de Comercio, de 10:00 a 14:00 horas

Se considera Fraude alimentario el uso intencionado de engaños para obtener un beneficio económico a través de los alimentos.

En este sentido, la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), el consorcio global dedicado a mejorar la seguridad alimentaria, ha añadido en la última versión de su documento Requerimientos de Evaluación Comparativa de GFSI dos requisitos relativos al fraude alimentario. Es por ello que las normas de seguridad alimentaria reconocidas por el GFSI: IFS Food, BRC Global Standard los han incorporado en sus últimas versiones.

En nuestro taller, enfocaremos el fraude desde el punto de vista de la empresa alimentaria, y cómo ésta puede prevenir, identificar y gestionar el posible fraude en las materias primas recepcionadas y material primario de envasado.

Esta actividad tendrá lugar en la sede de la Cámara de Comercio de Ciudad Real, calle Lanza 2, el próximo 26 de febrero, martes, en horario de 10:00 a 14:00 h.

Dirigido a

Empresarios, directivos, directores y técnicos de los departamentos de compras, calidad y administración de pequeñas y medianas empresas del Sector Alimentario. Así como a personas interesadas en adquirir las competencias necesarias para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de prevención del fraude alimentario dentro de la cadena de suministro de alimentos.

Programa

Duración: 4 horas presenciales

- Introducción al fraude alimentario. Diferencia entre fraude y bioterrorismo.
- Conceptos de fraude y tipos. Enfoque del fraude en los Protocolos de seguridad alimentaria.
- Fuentes de información fiables para el análisis de la vulnerabilidad.
- Análisis de la vulnerabilidad: materias primas, material primario y proveedor. Metodología de evaluación.
- Desarrollo del Plan de mitigación en base al análisis de la vulnerabilidad realizado.
- Descripción de un Plan de vulnerabilidad. Componentes.
- Revisión del Plan de vulnerabilidad. Análisis de su eficacia.
- Caso práctico

Profesorado

Vanessa Rebate Gilarte, Gerente y Director técnico de ATESEA. Auditor de calidad y seguridad alimentaria de protocolos: IFS, BRC y Auditorías a proveedores de la distribución

La cuota de inscripción en el Taller es de 50 €/alumno (socios del Club de Exportadores, inscripción gratuita previa solicitud) Para el desarrollo del Taller será necesaria la inscripción de un mínimo de 15 alumnos.

[CONVOCATORIA y FICHA DE INSCRIPCIÓN](#)

En página web www.camaracr.org

Área de Desarrollo Empresarial - Cámara de Comercio e Industria de Ciudad Real

Juana Fernández-Luengo

Teléfono: 926 27 44 44 / Fax: 926 25 56 81

formacion@camaracr.org