ainia
learning

IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO

Fecha de inicio: **23 octubre 2024**
Fecha de fin: **24 octubre 2024**
Duración: **6 horas**
Horarios: **9:00h – 12:00 h**
Ubicación: **Teams**
Modalidad: **Online**

Precio: **320€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30%	-20%	-10%
(224,00€)	(256,00€)	(-32,00€/INS)

Introducción

En el concepto de fraude alimentario podemos incluir todas las acciones intencionadas llevadas a cabo por empresas o individuos con el propósito de engañar a compradores y consumidores obteniendo una ventaja económica indebida y vulnerando la legislación vigente.

Cualquier fraude puede ocasionar un riesgo para la salud del consumidor, además de generar su desconfianza y, por otra parte, puede poner en grave peligro la sostenibilidad de los sistemas alimentarios.

Una de las formas de prevenir las incidencias relacionadas con el fraude alimentario, es la implantación por parte de las empresas de un sistema de prevención del fraude alimentario, con el que conocer su vulnerabilidad y determinar e implantar planes de acción para mitigarla.

Objetivos

El objetivo principal del curso es que las empresas y alumnos participantes conozcan las actividades relacionadas con la implantación de un sistema de prevención del fraude alimentario, y puedan realizar una evaluación de la vulnerabilidad junto con los planes de mitigación necesarios para prevenir el fraude.

En definitiva, el presente curso permitirá, de forma práctica, conocer como prevenir el fraude a través del desarrollo, implantación y mantenimiento de un plan de mitigación del fraude de producto alimentario.

Dirigido a

Responsables de los departamentos técnicos de la empresa (Calidad, I+D, producción, compras…).

Metodología

Presentación y exposición de ejemplos prácticos. La metodología se basará en la participación de los alumnos a través de la exposición y desarrollo de un caso práctico. Para el desarrollo del curso se utilizará y aplicará:

- La herramienta de evaluación de la vulnerabilidad ante el fraude alimentario de SSAFE.
- La guía de mitigación del fraude alimentario de USP.
- Y las bases de incidentes de fraude alimentario Decernis y RASFF.

Para considerar finalizado el curso con éxito y que el alumno reciba el certificado de asistencia, será precisa una asistencia mínima al 75% de su duración.

Programa

Día 1 del curso:

9.00-9.15 Presentación
Aspectos prácticos del curso
9.15-9.30 Introducción al concepto y tipos de fraude alimentario, y sistemas de certificación voluntaria (Vicenta Mª Pérez).
9.30-10.00 Consecuencias jurídicas del fraude alimentario para la industria: régimen sancionador (José Mª Ferrer).
• Marco legal: principales normas.
• Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa dl consumidor y de la producción agroalimentaria.
• Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
• Ejemplo de concurrencia de varias sanciones por normativa autonómica.
10.00-11.00 Evaluación de la vulnerabilidad ante el fraude alimentario. (Vicente Martínez).
• Herramienta de evaluación de la vulnerabilidad ante al fraude alimentario (diagnóstico de oportunidades, motivaciones y control del fraude).
11.00-12.00 Evaluación de la vulnerabilidad ante el fraude alimentario. (cont.)

• Determinación de productos y materias primas críticas. Indicadores de fraude
o Histórico de fraudes de productos y materias primas
o Tipos de fraude, impacto y métodos de detección
o Niveles de corrupción de países proveedores.
Sistemas de control interno de materias primas y de proveedores.

Día 2 del curso:

9.00-9.30 Consecuencias jurídicas del fraude alimentario para la industria: delitos contra la salud pública (José Mª Ferrer).
• Responsabilidad penal de las personas jurídicas
• Delitos contra la salud pública (art. 363-367 CP)
• Imprudencia grave y otras cuestiones
• Utilización fraudulenta de DOP o IGP (art. 275 CP)
9.30-10.30 Evaluación de la vulnerabilidad ante el fraude alimentario. (cont.).
• Determinación de la vulnerabilidad de la empresa a fraudes relacionados con los productos y materia primas críticas.
o Determinación del índice de fraude por materia prima. Integración de indicadores de fraude.
o Evaluación de la vulnerabilidad.
10.30-11.00 Soluciones digitales para el control del fraude (Raquel Almarcha).
Trazabilidad, transparencia y fiabilidad de la cadena alimentaria.
11.00-11.45 Desarrollo de un plan de mitigación del fraude (Vicenta Mª Pérez).
Vigilancia analítica.
Control de proveedores, auditorias, etc.
Verificación del sistema de prevención de fraude alimentario .
11.45-12.00 Clausura del curso