Webinar Fraude Alimentario: cómo identificar vulnerabilidades y diseñar planes de control eficaces

Fecha de inicio: **14 septiembre 2026**
Fecha de fin: **14 septiembre 2026**
Duración: **1 horas**
Horarios: **10:00 - 11:00**
Ubicación: **GotoWebinar**
Modalidad: **Online**

Precio: **0€**

Introducción

El fraude alimentario sigue evolucionando impulsado por la volatilidad de precios, las tensiones geopolíticas, la complejidad de las cadenas de suministro y la presión económica sobre determinados ingredientes y materias primas.

Productos como el aceite de oliva, la miel, las especias, los productos pesqueros o determinados ingredientes de alto valor continúan situándose entre las categorías con mayor exposición al fraude. En los últimos años, las autoridades europeas han detectado numerosos casos relacionados con adulteraciones, sustituciones de ingredientes, falsificación del origen o etiquetados engañosos, poniendo de manifiesto que el fraude sigue siendo una realidad presente en el sector alimentario.

Aunque la mayoría de las empresas cuentan con sistemas robustos de seguridad alimentaria, detectar dónde puede aparecer una adulteración, sustitución o falsificación sigue siendo uno de los mayores desafíos para los equipos de calidad, compras y seguridad alimentaria.

En este webinar analizaremos las tendencias actuales del fraude alimentario, los productos y categorías más vulnerables, los factores que incrementan el riesgo y las claves para desarrollar un sistema eficaz de prevención y vigilancia basado en riesgo.

Objetivos

Al finalizar la sesión los asistentes podrán:

- Tener una visión clara de cómo está evolucionando el fraude

alimentario a nivel global

- Identificar los principales **factores** que aumentan la **vulnerabilidad** de ingredientes, materias primas y cadenas de suministro

- Conocer **ejemplos reales** que permiten anticipar situaciones de riesgo

- Entender qué **elementos** tiene que tener un **plan eficaz de prevención** del fraude alimentario

- Descubrir cómo integrar la vigilancia externa y la **evaluación de vulnerabilidades** dentro de los sistemas de gestión ya existentes

Dirigido a

Responsables de calidad, seguridad alimentaria, compras, homologación de proveedores, regulatory, I+D, auditoría interna y dirección técnica de empresas del sector alimentario.

Webinar solo para empresas.

Metodología

Evento online gratuito de 60 minutos de duración, que comenzará el lunes 14 de septiembre de 2026 a las 10:00, y finalizará sobre las 11:00, tras las preguntas de los asistentes.

Tras inscribirte, revisaremos la inscripción y recibirás un enlace para conectarte el día del webinar. Si no lo has recibido el día de antes, por favor ponte **en contacto con nosotros**

Fin de inscripciones el 11 de septiembre a las 9:00 (hora española).

Programa

10:00 – 10:05 Bienvenida e introducción

10:05 – 10:15 «Fraude alimentario: conceptos clave y marco legal esencial»

Definición de fraude alimentario, principales modalidades y encaje en el marco legal europeo.

José María Ferrer. Responsable de Asuntos Regulatorios Alimentarios, AINIA

10:15 – 10:35 «Evolución reciente de los casos de fraude: España, Europa y el mundo»

Revisión de tendencias y patrones observados en los últimos años.

Carolina López. Especialista en Riesgos Alimentarios, Seguridad Alimentaria y Calidad, AINIA

10:35 – 10:50 «Cómo identificar y evaluar vulnerabilidades y establecer medidas de prevención y control»

Cómo transformar las lecciones aprendidas en una evaluación de vulnerabilidades eficaz. Homologación de proveedores, control analítico y revisión de señales tempranas.

Roberto Ortuño. Responsable de Seguridad Alimentaria y Calidad. AINIA

10:50 – 11:00 Conclusiones y preguntas