

CURSO OFICIAL

IFS Fraud mitigation training



On-line en directo.
8 horas



1 jornada, de 9:00 a 18:00
(Hora Madrid). Pausa de 14h a 15h



Título oficial IFS Academy.



Documentación diseñada
directamente por IFS



A través de [este formulario](#).



Aforo máximo 10 personas. Por orden de inscripción

Te permite participar más, preguntar más, entender mejor.

CONTENIDOS:

- Información sobre IFS
- Objetivos del Curso
- Antecedentes del fraude alimentario
- Desarrollo, implementación y mantenimiento de un plan de mitigación de fraude de productos
- Identificación de riesgos de fraude de productos
- Evaluación de vulnerabilidad de fraude de producto
- Plan de mitigación de fraude de productos
- Mantenimiento del plan de mitigación de fraudes del producto
- Auditorías IFS

Casos prácticos a lo largo del curso

OBJETIVOS:

- Introducir a los problemas relacionados con el fraude de productos para comprender los requisitos de IFS.
- Comprender el riesgo potencial y la vulnerabilidad en las materias primas y las cadenas de suministro.
- Ayudar a los proveedores a utilizar un modelo de evaluación de riesgos tanto para las materias primas como para los proveedores.
- Comprender las metodologías para minimizar el riesgo de fraude de productos y establecer medidas de control efectivas y proporcionadas

DIRIGIDO A:

Empresas certificadas en normas reconocidas por GFSI, como **IFS Food**, IFS Bróker, **BRCGS Food**, **FSSC 22000**. Miembros del equipo de mitigación de fraude. Responsables de calidad, responsables de compras, auditores, técnicos de calidad, consultores otros profesionales relacionados con la Seguridad Alimentaria

QUÉ VOY A CONSEGUIR:

- Acceso a información de primera mano de los propietarios de la norma.
- Manual del curso, en soporte digital.
- Contenido adicional exclusivo en soporte digital. Diseñado específicamente por CONESA ZAMORA SEGURIDAD ALIMENTARIA para aumentar el aprovechamiento del curso.
- Contenido actualizado, explicado por un profesional que trabaja la norma todos los días y en diferentes tipos de empresas y sectores.
- Certificado oficial emitido por IFS Academy

METODOLOGÍA:

Una de las piezas clave en la calidad de un curso, y más si es en virtual, es el número de alumnos por profesor. Por ese motivo, las plazas están limitadas. Eso te permite interactuar más conmigo y con el resto de los compañeros, un entorno más amigable y para mí, como profesor, responder mejor a tus dudas y expectativas.

Muy interactivo y práctico: Habrá preguntas, debate y situaciones de auditoría.

Además, te prometo que será muy ameno.

EL PROFESOR



Auditor líder de certificación IFS Food & logistics & Broker, BRCGS Food, ISO 22000.
IFS Trainer. IFS Pathway Partner.
ATP BRCGS.
Lead Instructor PCQI Human Food FSPCA.
Más de 15 años de experiencia trabajando con IFS Food.
Más de 15 años formando a responsables de seguridad alimentaria.

REQUISITOS

- Asistir a la totalidad del curso (se admite hasta un 15% de ausencia), participar en el mismo y superar las pruebas de seguimiento y conocimientos que se realicen.
- Disponer de conexión a internet estable y suficiente para el visionado de vídeo y audio en streaming (banda ancha con cable o inalámbrica (3G o 4G/LTE)).
- Estar familiarizado con la informática e internet.
- Estar dispuesto a realizar una prueba de conectividad con carácter previo al inicio del curso (se acordará previamente).
- Disponer de ordenador o Tablet individual (no es posible compartir equipo entre alumnos ni utilizar móvil) con webcam y micrófono. Se recomienda disponer de auriculares.
- Mantener encendida la cámara durante el curso (salvo en las pausas establecidas).

PRE-INSCRIPCIÓN Y DUDAS