

# FORMAÇÃO

## FRAUDE ALIMENTAR: ANÁLISE DE RISCOS E PLANO DE MITIGAÇÃO

Este curso fornece as ferramentas necessárias para conhecer e identificar os requisitos para analisar possíveis fraudes nas suas matérias-primas e materiais de embalagem e para projetar um plano de mitigação de acordo com os esquemas de certificação IFS, BRCGS e FSSC.



### Objetivos do curso

- Desenvolver um programa de Fraude Alimentar;
- Compreender o que é a Fraude alimentar e o que a distingue da Segurança dos Alimentos e Defesa Alimentar.

### Programa

- O que é Fraude Alimentar e o seu impacto na indústria alimentar;
- Fraude Alimentar / Defesa Alimentar / Segurança dos Alimentos;
- Tipos de Fraude Alimentar existentes de acordo com o Global Food Safety Initiative (GFSI);
- Trabalho prático de identificação e classificação de fraudes alimentares;
- Fatores que potenciam a Fraude Alimentar;
- Etapas de um programa de Fraude Alimentar: Sequência de etapas; Exemplos práticos de como as aplicar;
- Realização de estudo de caso.

### Detalhes do curso

- Modalidade: Online;
- Duração: 1 dia (4 horas).

### Dirigido a

- Responsáveis de qualidade, funcionários de empresas alimentares, profissionais independentes e consultores que necessitem das ferramentas necessárias para a implementação do sistema de gestão da qualidade alimentar em qualquer organização.
- Consultores especializados.



### PARA MAIS INFORMAÇÃO

 +351 70 701 00 49

 [info.portugal@intertek.com](mailto:info.portugal@intertek.com)

 [intertek.pt](http://intertek.pt)