

30 septiembre

.....

GESTIÓN DE PROVEEDORES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

5 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

INSCRIPCIÓN

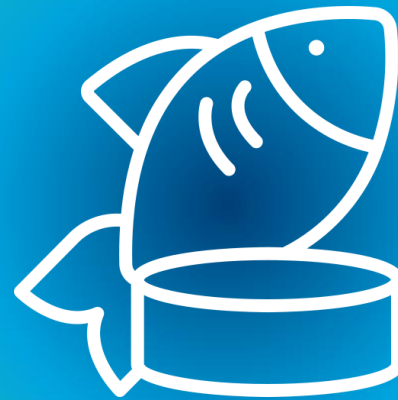
Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva
Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

Este curso te brindará una comprensión sólida de cómo gestionar proveedores en la industria alimentaria, asegurando la calidad, la seguridad alimentaria y el cumplimiento de las normativas, al tiempo que mantienes relaciones efectivas con los proveedores para garantizar un suministro confiable y eficiente de materias primas y productos.





AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Lunes, 30 septiembre 2024
De 09:00 a 13:00 horas
(4 horas)

Profesional altamente cualificado, experto en sistemas de gestión y calidad y seguridad alimentaria con experiencia dilatada en gestión de proveedores en la industria alimentaria.

**GESTIÓN DE PROVEEDORES
EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

OBJETIVOS

Adquirir conocimiento de las regulaciones y normativas que rigen la industria alimentaria.

Aprender a evaluar a los proveedores en función de criterios de calidad, seguridad alimentaria, capacidad de suministro y cumplimiento de requisitos legales y éticos.

Identificar, evaluar y gestionar los riesgos asociados con la cadena de suministro, incluyendo la gestión de crisis y la contingencia.

Aprender a establecer estándares de calidad y seguridad alimentaria y asegurarse de que los proveedores cumplan con estos estándares.

01

02

03

04





PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Profesionales de las áreas de calidad, producción, compras y dirección del sector de la industria alimentaria.

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como documentación adicional complementaria.



Gestión De Proveedores En La Industria Alimentaria

1. Plan de Control de Proveedores
2. Elementos necesarios del Plan
3. Especificaciones de compra para cada producto: Contenidos
4. Control de proveedores, sistemas de trazabilidad y gestión de alertas alimentarias
5. Plan de control del fraude alimentario

TARIFAS FORMATIVAS

GESTIÓN DE PROVEEDORES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

250 € (Precio con IVA 302,50 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

350 € (Precio con IVA 423,50 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable

hasta un máximo de **65 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



GESTIÓN DE PROVEEDORES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Para formalizar la inscripción:

- 01 Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

- 02 Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

