

30 septiembre

.....

# GESTIÓN DE PROVEEDORES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

2 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**

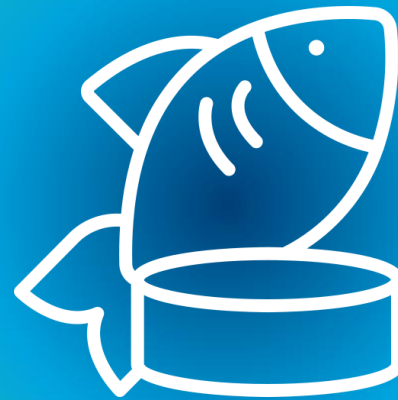
Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



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 10:00 a 12:00 horas  
(2 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](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

