

20 de mayo

---

**CONTROL DE  
PROVEEDORES DE  
SEGURIDAD 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.

# PRESENTACIÓN

El control de proveedores es un pilar fundamental para garantizar la seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro. Este curso ofrece una visión práctica y estructurada sobre cómo establecer y mantener un sistema eficaz de evaluación y seguimiento de proveedores. A lo largo del contenido, abordaremos desde la elaboración del plan de control y los elementos clave que lo componen, hasta la gestión de alertas, trazabilidad y prevención del fraude alimentario. Una herramienta esencial para asegurar la calidad y la confianza en los productos alimentarios.





## 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

Miércoles, 20 de mayo de 2026  
De 09:00 a 14:00 horas  
(5 horas)

Bióloga y máster en Calidad e Higiene Agroalimentaria, es consultora y auditora con amplia experiencia en normas como ISO 22000, IFS y BRCGS. Desde 2015, ha trabajado en la implantación y formación en seguridad alimentaria en diversos sectores, aportando una visión práctica en el control y evaluación de proveedores.

**CONTROL DE  
PROVEEDORES DE  
SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**



## **METODOLOGÍA**

La entidad organizadora ANFACO-CYTMA 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**

Diseñar un Plan de Control de Proveedores que incluya los elementos clave para asegurar la calidad e inocuidad de los productos adquiridos.

Establecer criterios de compra y trazabilidad para cada producto, garantizando su conformidad con las especificaciones y facilitando la gestión de alertas alimentarias.

Implementar medidas preventivas contra el fraude alimentario, integrándolas en el sistema general de control de proveedores.



**03**

**02**

**01**

# CONTROL DE PROVEEDORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Responsables de calidad y seguridad alimentaria, personas técnicas de calidad, auditores internos, profesionales responsables de compras y personal de I+D o producción.

## **MATERIAL DIDÁCTICO**

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



## **Control de proveedores de seguridad alimentaria (5 horas)**

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

# TARIFAS FORMATIVAS

## CONTROL DE PROVEEDORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Asociado a ANFACO-CYTMA:

**285 €** (Precio con IVA 344,85 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

**375 €** (Precio con IVA 453,75 €)

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.

# CONTROL DE PROVEEDORES DE SEGURIDAD 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-CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

# ANFACO-CYTMA

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)

