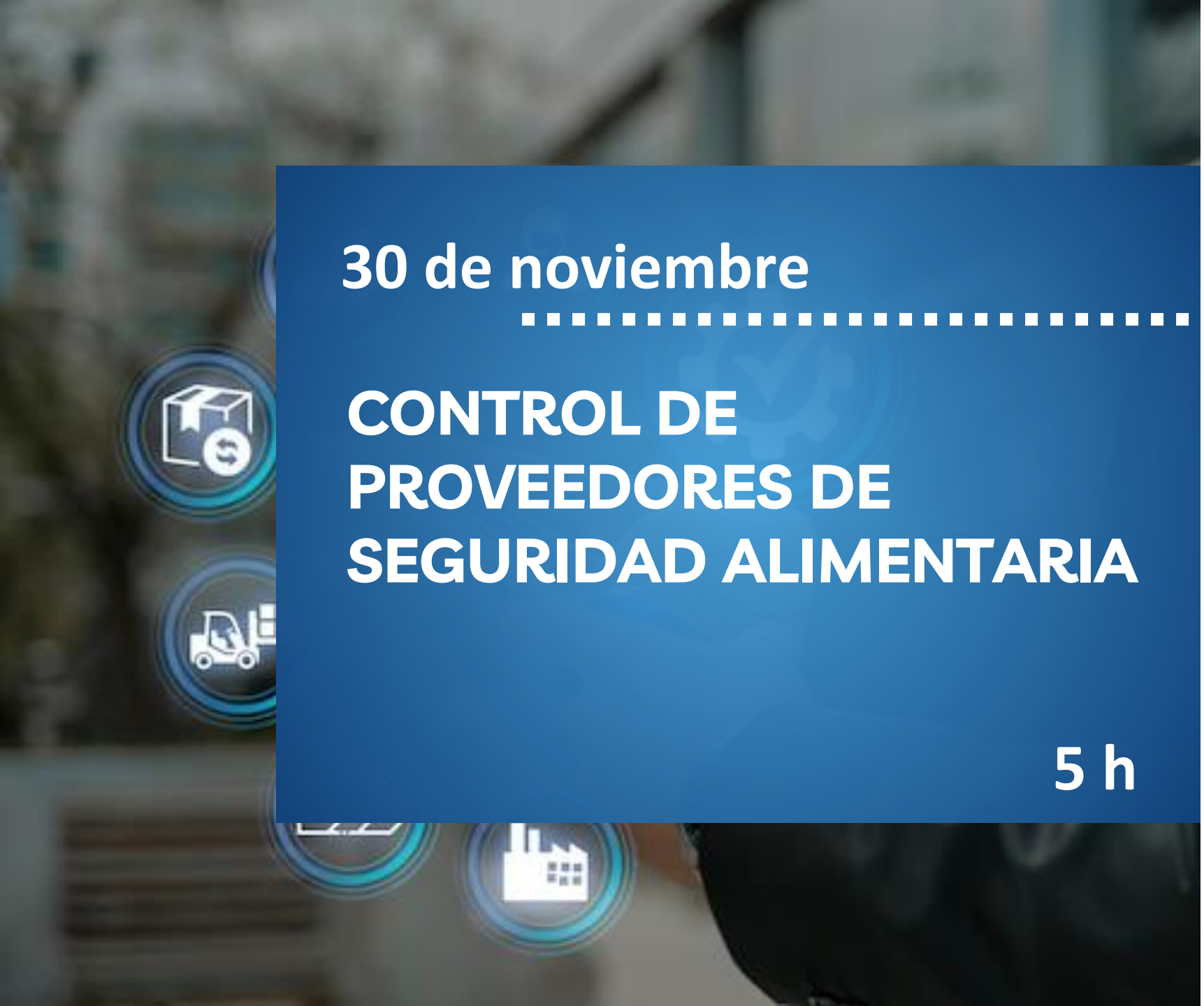


30 de noviembre

CONTROL DE PROVEEDORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

5 h

ANFACO CYTMA

ÍNDICE

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.

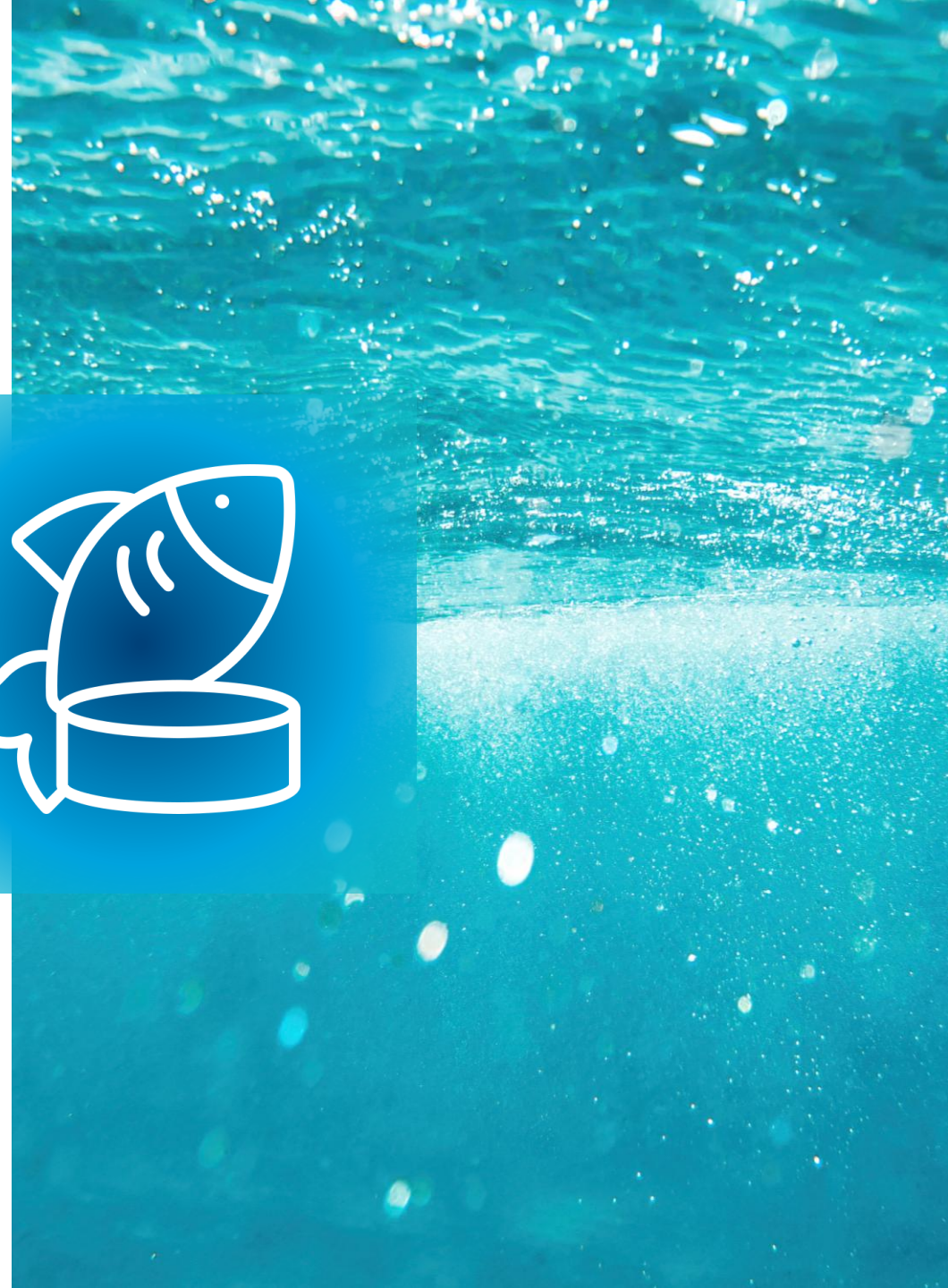
08 **INSCRIPCIÓN**
Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

Zona interactiva
Haz clic en las secciones

ANFACO CYTMA

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.



ANFACO CYTMA

CONTROL DE PROVEEDORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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.

FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Lunes, 30 de noviembre de 2026
De 09:00 a 14:00 horas
(5 horas)

DOCENTE

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.

ANFACO CYTMA

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.

ANFACO CYTMA

CONTROL DE PROVEEDORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

OBJETIVOS

01

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

02

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

03

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



ANFACO CYTMA

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.

ANFACO CYTMA

CONTROL DE PROVEEDORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

MATERIAL DIDÁCTICO

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



ANFACO
CYTMA

PROGRAMA FORMATIVO

CONTROL DE PROVEEDORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

ANFACO CYTMA

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

ANFACO CYTMA

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.

ANFACO CYTMA

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
Teléfono: 0034 986 469 301
Extensión: 368
www.anfaco.es

