



MCG de México

Curso: Evaluación y selección de proveedores en la industria de alimentos

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en evaluación y selección de proveedores en la industria de alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos para la selección, aprobación y medición del desempeño de proveedores en la industria alimentaria, para la actualización y mejora continua del sistema de calidad e inocuidad en su organización.

Requisitos del participante: ninguno

Dirigido a:

- Jefes y gerentes de producción, calidad, almacenes y compras
- Personal involucrado en la gestión de la calidad e inocuidad

Temario general.

1. Introducción a la evaluación y selección de proveedores en la industria de alimentos

- Definición de proveedor
- Definición de materia prima, material de empaque y servicio
- Importancia de los proveedores en la inocuidad alimentaria
- Requisitos de la normatividad para la gestión de proveedores

2. Evaluación de riesgos y clasificación de materiales y servicios en la industria alimentaria

- ¿Qué es un riesgo?
- ¿Qué es un riesgo potencial?
- Tipos de riesgo
- Evaluación de riesgo
- ¿Cómo clasificar los materiales y servicios?



MCG de México

3. Selección y aprobación de proveedores en la industria alimentaria

- Requisitos de aprobación basado en el riesgo
- Certificaciones reconocidas por GFSI
- Auditorías
- Cuestionarios
- Trazabilidad
- Componentes del procedimiento de selección y aprobación

4. Monitoreo del desempeño de proveedores en la industria alimentaria

- Listado de proveedores autorizados
- Prueba de trazabilidad
- Recepción de materiales y servicios
- Evaluación de proveedores
- Componentes de procedimiento de monitoreo del desempeño
- Auditoria de seguimiento

5. Gestión de proveedores de servicio en la industria alimentaria

- El procedimiento de aprobación y desempeño
- Contratos o acuerdos formales
- Requisitos o especificaciones de servicio
- Evaluación de proveedores

6. Gestión de procesamiento subcontratado en la industria alimentaria

- ¿Qué es un proceso subcontratado?
- Relación del proceso subcontratado con la inocuidad del producto
- Notificación y aprobación por el cliente
- Especificación del servicio
- Aprobación y monitoreo del desempeño

7. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos