

22

ENERO

2026

Horario

De 16:00 a 18:00 Hora española

Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA

Máx de participantes

500 personas

Precio

70 EUR

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente

Solicitar más información

CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.

SEMINARIO

Programa de Evaluación de Proveedores en Seguridad Alimentaria Basado en Riesgos

Descripción del evento

La gestión de compras implica la adquisición de materias primas, insumos y servicios, pero también la evaluación y selección de proveedores, la negociación de contratos y el monitoreo continuo del desempeño de los proveedores.

Contar con un proceso efectivo para las compras, asegura que los proveedores cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, defensa alimentaria, evitar el fraude y se cumplan los plazos de entrega lo que, de otra manera, podría traer impactos negativos para la organización.

Elegir un proveedor adecuado puede ser laborioso, pero a cambio, aporta confianza y certidumbre. Realizar la evaluación de proveedores basado en riesgos, ayuda a minimizar incidencias en el proceso de fabricación, buscando que las demandas se ejecuten sin problemas y puedan mejorarse a lo largo del tiempo.

Objetivos

Definir una estrategia para su programa de desarrollo y gestión de proveedores con base en los criterios utilizados para la identificación de las materias prima e insumos más importantes, así como aplicar herramientas para la evaluación del desempeño .

Dirigido a

Directivos, Personal que trabajan en las áreas de gestión de calidad, así como en aseguramiento de la calidad, personal del área de compras, encargados de Sistemas de Gestión, encargados de bodega, líderes de equipo de inocuidad, miembros de equipo de inocuidad, personal que busque una metodología para evaluar proveedores.



Temario

- Introducción
- Selección de proveedores
- Evaluación de riesgos de proveedores
- Criterios para la evaluación de proveedores
- Evaluación del desempeño de proveedores



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

<p>Prevención del lavado de activos: claves para su detección y gestión en España y Latinoamérica</p>	<p>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</p>	<p>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</p>
<p>Fecha/s: 30/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 23/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>Auditoría Integrada ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001: claves para superar auditorías con éxito y mejo</p>	<p>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</p>	<p>Integración de ISO 42001 en ISO 27001 - El marco de referencia para la nueva seguridad de la informa</p>
<p>Fecha/s: 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 19/08/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>
<p>El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades</p>	<p>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</p>	<p>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</p>
<p>Fecha/s: 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR</p>	<p>Fecha/s: 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española Precio: 70 EUR</p>