

Gestión de Proveedores

... confianza desde el origen

OBJETIVO

Proveer elementos técnicos a la industria para seleccionar, evaluar proveedores de los materiales en contacto con los alimentos, así como también proveedores de servicios claves para el mantenimiento del sistema de gestión de calidad e inocuidad

DIRIGIDO A

Profesionales o técnicos del sector alimentos, tanto organizaciones publicas como privadas, que se desempeñan a lo largo de la cadena alimentaria en la selección de proveedores para la industria de alimentos, con el fin de proveer confianza mutua.

APRENDIZAJE

Los participantes al final del taller tendrán la capacidad de:

- Entender el vocabulario gestionar a los proveedores.
- Formular los criterios de evaluación, selección, seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores.
- Gestión del riesgos en el proceso de compra.
- Diseñar el procedimiento de gestión de proveedores.

BENEFICIOS

El tener una gestión de proveedores adecuada le brindará a la empresa:

- Creación de relación a largo plazo con proveedores.
- Mejora en la comunicación de los requisitos de calidad e inocuidad a los proveedores.
- Consistencia en la calidad y/o inocuidad de los productos requeridos por la organización.

DURACIÓN 16 horas