



EVALUACIÓN DE PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, SERVICIOS Y PROCESOS EXTERNALIZADOS

OBJETIVOS DEL CURSO

Adquirir conocimientos de los principios teóricos y prácticos básicos para realizar evaluación, aprobación y seguimiento de los proveedores de Materias primas, envases, insumos y servicios, de acuerdo a las exigencias Normativas nacionales, y protocolos internacionales privados, y guías reconocidas en la Industria.

CONTENIDO

Módulo I: Importancia de la evaluación de proveedores

Calificación, evaluación e interacción Cliente Proveedor
Conceptos Básicos de calificación, inspección especificaciones, selección, seguimiento y desarrollo de proveedores
Criterios Generales de Aprobación de Proveedores, y su aplicabilidad para los diversos grupos de proveedores.

Módulo II: Diseñar un plan de evaluación de Proveedores de Materias Primas, insumos y Envases Alimentarios.

Evaluación de Riesgos de Materias Primas, Insumos y envases
Definición de elementos que permiten a las empresas, la aprobación Inicial de los proveedores. Auditorias a Proveedores, Alcance, técnicas, listas de Chequeo.
Seguimiento y revisión continua de Desempeño de los proveedores.
Taller Práctico: Desarrollo de una matriz de evaluación de Riesgos.

Módulo III: Diseñar un plan de evaluación de proveedores

Requisitos Base para los diversos tipos de servicios a subcontratar y evaluación de riesgo de inocuidad, seguridad y calidad.
Metodología de evaluación y seguimiento de proveedores de servicios según criterios de calidad, e inocuidad.
Taller Practico: Construyendo especificaciones par a los proveedores de Servicios básicos.

Módulo IV: Gestión de procesos subcontratados externalizados.

Definición de riesgos de la subcontratación según la naturaleza del producto y servicio a subcontratar.
Planes de Inspección en terreno y a productos externalizados.
Taller Práctica: Análisis de Casos de Procesos Subcontratados.

GRUPO OBJETIVO

Personal de industria alimentaria, aseguramiento y control de calidad, jefes de área y todo el personal que trabaja en forma directa o indirecta en elaboración, almacenamiento y distribución de alimentos. Equipos HACCP, Equipos HARA.

REQUISITOS DE INGRESO

Experiencia en la industria de alimentos, envases o insumos de rubro alimentario y/o conocimientos básicos de HACCP

INFORMACIÓN GENERAL E INSCRIPCIÓN ANTE SENCE

Modalidad: E—Learning

Duración: 8 Horas.

Evaluaciones: Ejercicios en clases y prueba escrita al final del curso.

Aprobación: Asistencia mayor a 75% y calificación superior a 4.0 (escala 1 a 7).

Código SENCE:

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Ltda.

RUT OTEC: 76.146.247-4

MAYORES INFORMACIONES

contacto@powercapacitacion.cl

+569 44024995



PowerCap
CAPACITACIONES