



FORMACIÓN

PROGRAMA EXPERTO DIRECCIÓN DE CALIDAD EN EL SECTOR ALIMENTARIO



Aula Virtual

¿POR QUÉ HACER ESTE CURSO?

Tanto si llevas tiempo trabajando en una empresa alimentaria en algunos de los puestos de calidad habituales (calidad, seguridad alimentaria, laboratorio, I+D, etc..) como si has trabajado como consultor en calidad en alguna empresa que presta estos servicios, como si eres el que inició el departamento de calidad y poco a poco tu departamento va creciendo poco a poco, te encontrarás que necesitas una formación transversal de 360º donde especialistas de alto nivel y con una dilatada experiencia te puedan aportar sus conocimientos para que puedas abordar ese salto profesional a la Dirección de calidad de una empresa alimentaria.



4 meses



Aula Virtual



Español



Área Formativa:
**Gestión y seguridad
alimentaria**

TITULACIÓN

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente título **Programa experto en dirección de calidad en el sector alimentario**, expedido por **Bureau Veritas Business School**.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Dirigido a profesionales que quieran trabajar como **directores de calidad de una empresa agroalimentaria**, o personas que ya trabajan dentro de un departamento de calidad en una sección determinada y quieren ampliar sus conocimientos de otros departamentos para promocionar a estos o como futuro **líder/director de calidad del sector alimentario**.

¿QUÉ LOGRARÁS CON EL CURSO?

Nuestra **apuesta por la calidad** va más allá de conocer estándares de calidad o seguridad alimentaria. Estamos convencidos que el **Director de Calidad** de la Industria Agroalimentaria debe tener formación transversal en los aspectos aquí reunidos:

- **Defender una cultura de inocuidad** en toda la organización, conociendo el **APPCC**, **certificaciones** en calidad y seguridad alimentaria y gestión de las **crisis alimentarias**.
- **Conocer y dirigir** los distintos equipos de calidad, seguridad alimentaria, laboratorio..., así como la relación con otros departamentos de la empresa.
- Llevar cabo con éxito las **auditorías internas** y pasar satisfactoriamente las **externas**.
- Estar al día de las tendencias en **I+D+IT, sostenibilidad y mejora continua**.
- **Aprender metodologías** de trabajo y nutrirnos de las distintas perspectivas que aportan los autores.
- **Incrementar el perfil profesional** en la empresa trabajando el liderazgo de equipos y su marca personal.

PROGRAMA

Módulo 1. Introducción al Programa / La calidad dentro de una organización

- Evolución de un departamento de calidad: del «responsable individual» al director de calidad.
- Sección de calidad.
- Sección de seguridad alimentaria.
- Sección de exportación-calidad.
- Sección de laboratorio.

Luis Polo Cózar. Dirección de calidad de las empresas cárnicas Prolongo-FACCSA.

Módulo 2. La relación de Calidad con el resto de los departamentos

- El organigrama de la Empresa. Estructura organizativa.
- Compliance
- Departamento de calidad, ¿de qué se ocupa?.
- Estructura del departamento de calidad.
- Comunicación interna. Cliente interno.
- Las auditorias. Los roles de cada departamento.

Jose Manuel González. Director de Compliance. Responsable de Seguridad Alimentaria ACESUR.

Módulo 3. Cultura de inocuidad alimentaria

- Diseño de instalaciones/modificación
- APPCC
- Planes de higiene
- PNCH
- Alertas alimentarias/retiradas de producto
- Cultura de inocuidad alimentaria: implantación real en empresas

Cristina Costa. CEO de Ingeniería y Consultoría Costa SL.

Módulo 4. Del campo a la gran distribución

- Controles de calidad/seguridad alimentaria en el campo:
 - ✓ Global GAP: Buenas prácticas agrícolas.
 - ✓ Principales normas GFSI sector primario.
- La calidad desde el punto de vista de la gran distribución:
 - ✓ La calidad concertada con proveedores: Certificaciones GFSI, Planes de control, Validaciones de producto.
 - ✓ Seguridad alimentaria en la cadena de suministro

Eloy Quiñones. Director de Calidad de la gran distribución.

Módulo 5. Laboratorio

- Instalaciones, higiene y otras necesidades del laboratorio
- Cualificaciones de personal, equipos, materiales y medios
- Documentación del sistema
- Laboratorio interno (industrial) y laboratorio externo (subcontrata)
- Tipos de determinaciones (microbiología, físico-químico, sensorial...)
- Normas, certificaciones y acreditación

Sonsoles Gil. Técnico de Calidad en Aquimisa-ALS Global

Módulo 6. Certificaciones

- Sistemas de gestión de Calidad : ISO 9001
- Seguridad alimentaria : IFS, BRC, AIB
- Certificación de producto: Ecológicas (ECO) / Veganas (V-Label) / Religiosas (Kosher, Halal) / Sostenibilidad (RainForest).
- Autorizaciones exportación : Requerimientos legales, FDA

Daniel Sánchez-Patón. Director de Calidad y medioambiente de Pascual

Módulo 7. Auditorías

- Tipos de auditoría.
- Preparación previa, planificación y logística.
- Auditorías de autoevaluación (internas).
- Auditorías de tercera parte (certificadoras).
- Auditorías de segunda parte (proveedores y clientes).
- Auditorías de terceros países.

Kharla Segovia. Profesora de Bureau Veritas Formación

Módulo 8. Recursos Humanos

- Valores .
- Employer Branding.
- Selección.
- Onboarding .
- Comunicación Interna.
- Formación y Desarrollo.
- Política Salarial.
- Seguridad, Salud y Bienestar

Maryele Marco Rider. Jefa de RRHH en Grupo Osborne

Módulo 9. Mejora continua (Método LEAN)

- Introducción al Lean Manufacturing
- Dinámicas de comunicación
- Resolución de problemas
- Herramientas para la mejora de procesos: Gestión visual y 5S, TPM, SMED, Sistema Pull/Kanban, VSM.
- Gestión proyectos de mejora
- Caso práctico

Raquel Sanchidrian. Lean manager en Hijos de Rivera S.A (Estrella Galicia)

Módulo 10. Innovación/Nuevas tecnologías

- La I+D+i como herramienta productiva en el modelo de negocio.
- Estrategia de I+D. Comité de innovación.
- Vigilancia tecnológica continuada de novedades y tendencias.
- I+D: Desde la idea hasta el mercado: ejemplo de éxito.
- I+T: Innovación tecnológica: industria 4.0, blockchain, gemelos digitales, inteligencia artificial.
- Iniciativas en I+D.
- Interés participación en Proyectos con subvenciones en I+D

Jesús Siles Aceña. Director de Negocio y Consultor Senior (DMRI)

Módulo 11. Marca personal director de calidad/Gestión de crisis alimentarias online

- La marca personal en el ámbito digital
 - ✓ Porqué tienes que estar en LinkedIn.
 - ✓ Cómo tener un perfil de alto impacto.
 - ✓ Cómo hacer un buen contenido para mejorar los resultados en las búsquedas.
 - ✓ Networking.
 - ✓ Grupos en LinkedIn.
- Reputación
 - ✓ La importancia de la reputación online del negocio.
 - ✓ Comunicación con los usuarios.
 - ✓ Protocolos de actuación en redes sociales.
 - ✓ Técnicas de monitorización.
 - ✓ Pasos para gestionar una crisis online.

Esther Reinoso. CEO & Founder de Marketing Live Consulting

Módulo 12. Sostenibilidad

- Implantación ODS en sector alimentario.
- Estado de información no financiera.
- Cálculo de huella hídrica.
- Cálculo de huella de carbono.
- Diferencia envases reciclados/reciclables.
- Economía circular.
- Taxonomía de sostenibilidad.
- ACV de productos alimentarios.

Andrés Ferrer. CEO de Omawa Huella Ecológica.

Módulo 13. Liderazgo, gestión de equipos, coaching

- Estilos de Liderazgo. Aplicación de la Inteligencia Emocional.
- Líder mentor/líder coach.
- El Coaching como herramienta profesional y personal.
- Coaching personal/ejecutivo
- Coaching de equipos
- Equipos de alto rendimiento.

Karina Salas. Psicóloga-Coach Ejecutiva y Fundadora Healthy leaders

MODALIDAD AULA VIRTUAL

Formación tutorizada de manera sincrónica, en vivo, dirigida por un docente en línea que permite la formación cualquier parte del mundo.



Durante la sesión, cualquier participante puede realizar preguntas e interactuar con la persona encargada de la tutorización y con el resto del alumnado. La plataforma permite compartir talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.