



FORMACIÓN

Programa Experto en Dirección de calidad en el sector alimentario

Formación transversal de 360° donde especialistas de alto nivel y con una dilatada experiencia te puedan aportar sus conocimientos para que puedas abordar ese salto profesional.

bureauveritasformacion.com



DURACIÓN
4 meses



METODOLOGÍA
Aula Virtual



IDIOMA
Español



ÁREA FORMATIVA
Gestión empresarial y
seguridad alimentaria

Características del programa

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, te encontrarás que necesitas una formación transversal de 360° 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.

¿Qué vas a conseguir al finalizar?

- 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.

Titulación

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente título:



Programa experto en dirección de calidad en el sector alimentario.

Dicho título será expedido por Bureau Veritas Business School.

Por qué Bureau Veritas lo recomienda

Nuestra apuesta por la calidad va más allá de conocer estándares de calidad o seguridad alimentaria.

Estamos convencidos de que el Director/a de Calidad de la Industria Agroalimentaria debe tener formación transversal en los aspectos reunidos en este curso: cultura de inocuidad alimentaria, APPCC, auditorías, tendencias en I+D+IT, así como en sostenibilidad y mejora continua.

¿Es este programa es para ti?

Este curso está dirigido a:

- ✓ *Directores de calidad de una empresa agroalimentaria.*
- ✓ *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.*

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 auditorías. Los roles de cada departamento.

Antonio Muñoz Valero.

CEO-Consultor estratégico industria alimentaria. Avanze GIA, S.L.

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.

Carmen Boronat.

Coordinadora de Calidad de industria de bebidas y empresa 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.

Responsable 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.

Marta González Moreno.

CEO&Founder Sigma Biotech (I+D+i Alimentaria).

Módulo 11

Marca personal director de calidad/Gestión de crisis alimentarias

- 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 & Alpujarra Experience S.L.

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, coachingonline

- 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.

Coaching individual para perfiles directivos

Sesión de coaching individual ofrecida por el docente Luis Polo para guiar a futuros líderes en su transición, resolver dudas y bloqueos, y evaluar sus habilidades, recomendando herramientas para potenciarlas si es necesario.

Dirección y coordinación docente



Luis Polo Cózar

Director del Programa formativo "Dirección de calidad del sector agroalimentario" de Bureau Veritas.



Antonio Muñoz Valero

CEO-Consultor estratégico industria alimentaria.
Avanze GIA, S.L.



Cristina Costa

CEO de Ingeniería y Consultoría Costa SL.



Carmen Boronat

Coordinadora de Calidad de industria de bebidas y empresa Gran distribución.



Sonsoles Gil

Técnico de Calidad en Aquimisa-ALS Global.



Daniel Sánchez-Patón

Director de Calidad y medioambiente de Pascual.



Kharla Segovia

Profesora de Bureau Veritas Formación.



Maryele Marco Rider

Jefa de RRHH en Grupo Osborne.



Raquel Sanchidrian

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



Marta González Moreno

CEO&Founder Sigma Biotech (I+D+i Alimentaria).



Esther Reinoso

CEO & Founder de Marketing Live Consulting & Alpujarra Experience S.L.



Andrés Ferrer

CEO de Omawa Huella Ecológica.



Karina Salas

Psicóloga-Coach Ejecutiva y Fundadora Healthy leaders.



FORMACIÓN

**¿Quieres dar el siguiente
paso en tu carrera?**

Contáctanos y descubre cómo este
programa puede transformar tu
futuro profesional.

900 921 292

formacion@bvbs.es

bureauveritasformacion.com