

Nuevo

20 de abril

INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA A LOS DEPARTAMENTOS DE CALIDAD

3 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva

Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

La transformación digital está revolucionando los sectores industriales, y la industria de conservas y productos congelados no es la excepción. Este curso ofrece una formación especializada en Inteligencia Artificial (IA) aplicada a entornos productivos, con un enfoque práctico y adaptado a las necesidades de la industria alimentaria. En esta sesión formativa, los participantes descubrirán cómo la IA puede optimizar procesos clave como el control de calidad, la gestión de datos en planta, la automatización de tareas repetitivas y la toma de decisiones basada en datos. Se explorarán casos de uso concretos que ilustran cómo la tecnología puede mejorar la eficiencia, trazabilidad y seguridad alimentaria.





AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Lunes, 20 de abril de 2026
De 10:00 a 13:00 horas
(3 horas)

Profesional con una sólida formación en Ingeniería en Organización Industrial y una destacada trayectoria en consultoría e investigación en gestión de operaciones y logística. Ha trabajado en proyectos estratégicos para sectores como el naval, agroalimentario y textil, colaborando con importantes organizaciones. Además, ha sido docente de matemáticas y tecnologías de la información. Actualmente se desempeña como Analista de Operaciones.



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CYTMA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

OBJETIVOS

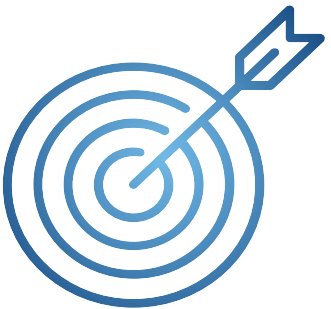
01 Comprender el potencial de la IA en la industria alimentaria.

02 Optimizar el tratamiento y la calidad del dato en planta.

03 Aplicar la IA en la resolución de desafíos de calidad y seguridad alimentaria.

04 Facilitar la toma de decisiones basada en datos y conocimiento accionable.

05 Implementar herramientas de automatización de procesos (RPA) y monitorización inteligente.



01

02

03

04

05



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Responsables de calidad y seguridad alimentaria, personas técnicas de calidad, auditores internos, profesionales responsables de compras y personal de I+D o producción.

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



Inteligencia Artificial aplicada a Departamentos de calidad (3 h)

1. Conceptos previos e introducción a la IA
2. Herramientas principales de la IA: hay algo más que ChatGPT.
3. El valor estratégico de los datos.
4. Cómo convertirse en una empresa data-driven: Tecnología, procesos y personas.
5. Lean 4.0: ¿Una solución viable para la industria del sector mar-alimentario?
6. Hoja de ruta para la transformación digital
7. Casos de éxito: Aplicación real en empresas

TARIFAS FORMATIVAS

INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA A LOS DEPARTAMENTOS DE CALIDAD

Asociado a ANFACO-CYTMA:

280 € (Precio con IVA 338,80 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

385 € (Precio con IVA 465,85 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable
hasta un máximo de **39 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.

INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA A LOS DEPARTAMENTOS DE CALIDAD

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO-CYTMA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

