

22 abril

**CALIDAD Y
SEGURIDAD
ALIMENTARIA 4.0**

4 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 industria alimentaria debe abordar las nuevas oportunidades que ofrecen las nuevas tecnologías. Para las empresas supone un avance en la mejora de la calidad y seguridad alimentaria de productos y materias primas. Reportando ventajas y beneficios en los procesos y toma de decisiones con las nuevas tecnologías digitales. Mejorando la aplicación de las prácticas y métodos tradicionales a través de nuevos procesos en el área de producción y calidad. Optimizando procesos y reduciendo costes, cuyo resultado es una mayor calidad y mayor satisfacción del cliente.





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

Miércoles, 22 de abril de 2026
De 09:00 a 13:00 horas
(4 horas)

Profesional licenciado en veterinaria y tecnólogo de alimentos con una amplia experiencia en formación especializada en la industria alimentaria.



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

Preparar a los participantes para abordar los desafíos y oportunidades que presenta el escenario de las nuevas tecnologías para las empresas.

02

Conocer nuevas técnicas y herramientas a cerca de la mejora continua y el liderazgo en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.





PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Dirigido a técnicos y profesionales de industrias del sector alimentario y afines, personal de calidad. Personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias. Responsables de Calidad y/o de Producción.

MATERIAL DIDÁCTICO

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



Calidad y seguridad alimentaria 4.0 (4 h)

Módulo I: Las nuevas tecnologías en producción y su implicación en calidad y seguridad alimentaria.

- Sistemas MES.
- ERP.
- Robotización.
- Automatización.
- Visión artificial.
- Gemelos digitales.
- Mantenimiento predictivo.
- Nuevos sistemas trazabilidad: *blockchain*.
- Controles de procesos de producción digitales (0 papeles).

Módulo II: Evolución de calidad hacia la Mejora continua (herramientas LEAN).

- *Lean manufacturing.*
- *Lean office.*
- *Lean Project.*
- *Lean strategy.*

Calidad y seguridad alimentaria 4.0 (4 h)

Módulo III: Digitalización, automatización procesos de calidad y tendencias.

- Gestión documental.
- Controles en planta.
- Gestión documentación proveedores.
- Gestión reclamaciones.
- Gestión especificaciones/fichas técnicas.
- Gestión de no conformidades/auditorias/inspecciones.
- Formación digital: plataforma/gestores conocimiento.
- *Dashboard* (PBI/ *QlikSense*)/Indicadores.
- Microbiología predictiva/ *Challenge Test*/Secuenciación genética.
- Sostenibilidad.
- Exportación/Internacionalización.

Módulo IV: Del responsable de calidad tradicional al gestor de equipos/Líder Coach del siglo XXI.

- Rasgos del líder.
- Valores/Generaciones.
- Comunicación.
- Estilos de liderazgo.
- Roles de belbin.
- Coaching de equipos: Sikkhona/Bridge.

TARIFAS FORMATIVAS

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 4.0

Asociado a ANFACO-CYTMA:

245 € (Precio con IVA 296,45 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

330 € (Precio con IVA 399,30 €)

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

Formación bonificable
hasta un máximo de **52 €**
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.

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 4.0

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

