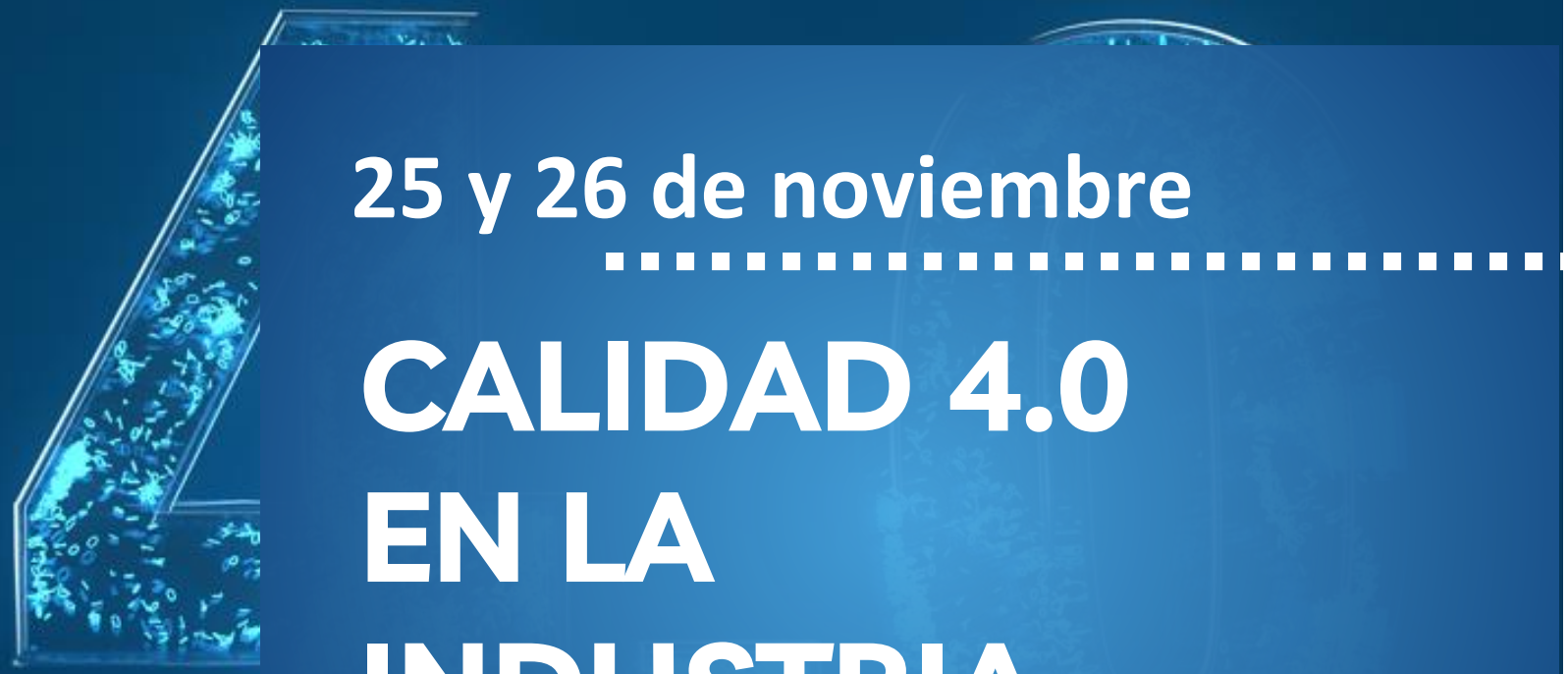


25 y 26 de noviembre

CALIDAD 4.0 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

4 h

ANFACO CYTMA

ÍNDICE

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.

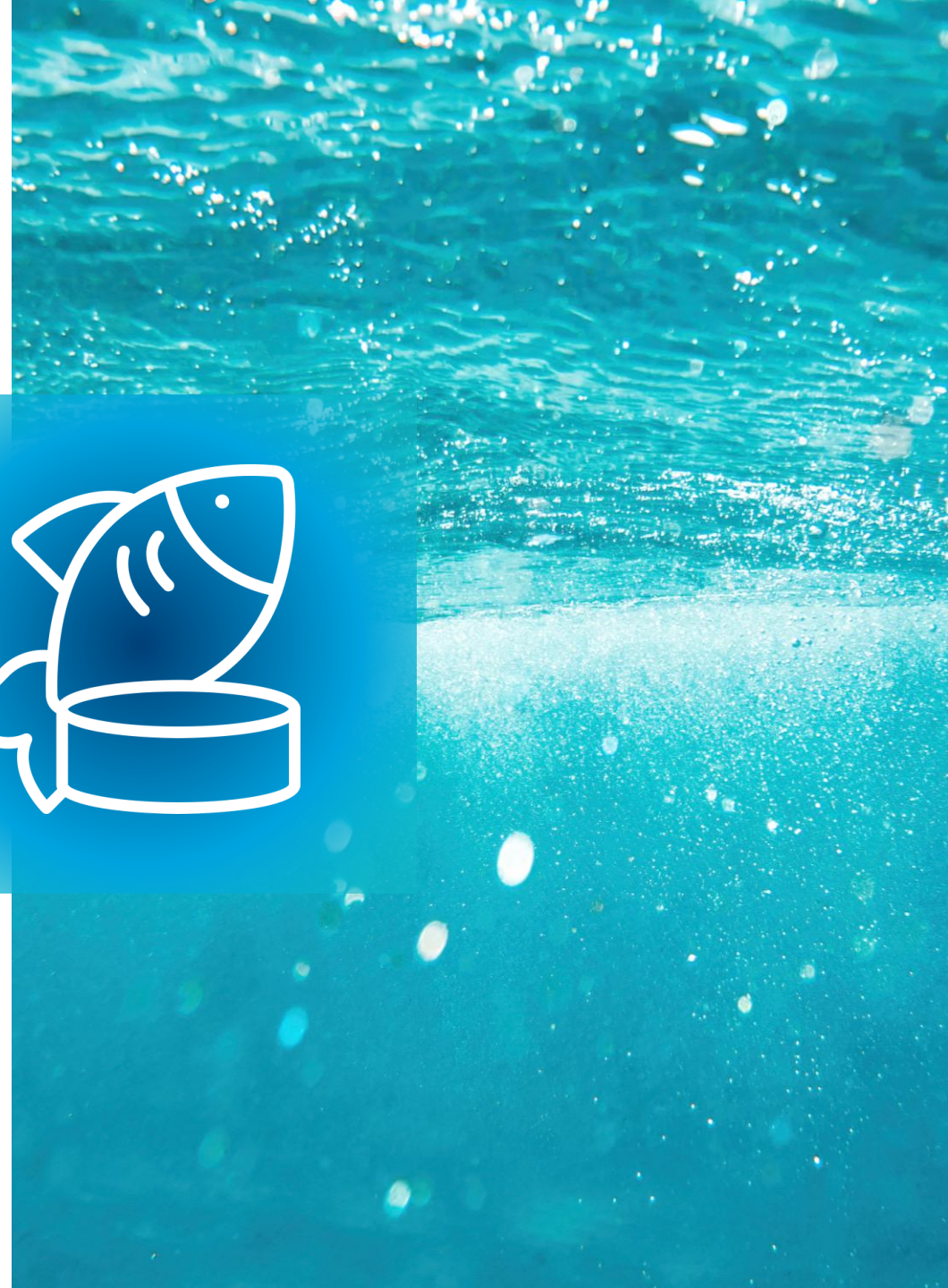
Zona interactiva
Haz clic en las secciones

ANFACO CYTMA

PRESENTACIÓN

La industria alimentaria debe abordar las nuevas oportunidades que ofrecen las nuevas tecnologías y los nuevos escenarios que se les plantean. Para las empresas supone un avance en la mejora de la calidad y seguridad alimentaria de productos y materias primas.

Este curso busca preparar y facilitar herramientas para abordar estos desafíos y oportunidades que traen consigo las nuevas tecnologías, teniendo presente la mejora continua y reforzando el liderazgo en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.



ANFACO CYTMA

CALIDAD 4.0 EN LA INDUSTRIA 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.

FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Miércoles 25 y jueves 26 de noviembre de 2026
De 15:00 a 17:00 horas / 2 horas cada día (4 horas)

DOCENTE

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

ANFACO CYTMA

CALIDAD 4.0 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.

ANFACO CYTMA

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.



ANFACO CYTMA

CALIDAD 4.0 EN LA INDUSTRIA 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.

ANFACO CYTMA

MATERIAL DIDÁCTICO

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



ANFACO CYTMA

PROGRAMA FORMATIVO

CALIDAD 4.0 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Calidad y seguridad alimentaria 4.0 (4 h)

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

- De la inspección al control de proceso.
- Robotización.
- Automatización.
- Visión artificial.
- Mantenimiento predictivo.
- Nuevos sistemas trazabilidad digital.
- Controles de procesos de producción digitales (0 papeles).

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

- *Lean manufacturing*.
- *Lean Quality.*

ANFACO CYTMA

PROGRAMA FORMATIVO

CALIDAD 4.0 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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.
- Calidad basada en datos: *Dashboards y KPI que importan*.
- Microbiología predictiva/*Challenge Test*/Secuenciación genética.
- Sostenibilidad.
- Exportación/Internacionalización.

Módulo IV: Del responsable de calidad tradicional al líder operativo: influencia, cultura y crisis.

- Rol actual del responsable de calidad.
- Comunicación efectiva en planta y con dirección.
- Cultura de inocuidad y disciplina operativa.
- Gestión de conflictos (producción, mantenimiento, compras)
- Gestión de crisis: retirada, incidentes y reputación.

ANFACO CYTMA

TARIFAS FORMATIVAS

CALIDAD 4.0 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

ANFACO CYTMA

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.

ANFACO CYTMA

CALIDAD 4.0 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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



ANFACO CYTMA