

# Plan de Formación en Dirección de Producción de la Industria Agroalimentaria

## Presentación

### PRESENTACIÓN

En la Comunidad Valenciana, las industrias agroalimentarias han sido el referente por excelencia del pequeño agricultor. Con el paso de los años se han convertido en un sector potente que avanza con fuerza y evoluciona con las necesidades del mercado.

Tras más de 15 años de experiencia en el sector agroalimentario, desde Intercoop Consultoría hemos detectado la necesidad de profesionalizar la figura de Director de Producción de Empresas Agroalimentarias para seguir las tendencias del mercado y atribuir el carácter profesional que el escenario empresarial actual requiere.

Hemos observado también que en los actuales planes de estudios universitarios el alumno adquiere importantes nociones teóricas pero presenta fuertes carencias en materia de aplicación práctica. Y tampoco se ofrecen postgrados especializados que preparen al alumno en esta materia.

El aspecto que diferencia este plan de estudios es la incorporación del módulo de gestión de personas en el ámbito de las cooperativas agrícolas.

Así, presentamos el **Plan de Formación en Dirección de Producción en la Industria Agroalimentaria** como respuesta a una necesidad real, y con miras a potenciar la empleabilidad de los Ingenieros recién titulados.

### DATOS GENERALES

**Duración:** 210 horas de formación teórica y horas de prácticas remuneradas

**Modalidad:** presencial

**Fechas:** Del 27 de septiembre al 31 diciembre de 2017.

Septiembre: todos los lunes, miércoles y viernes de 9 a 18:30

Octubre: lunes, miércoles y viernes de 9 a 14

Noviembre y Diciembre: prácticas--- jornada completa

**Teléfono de contacto:** 964 50 32 50

**Título / Diploma obtenido:** Diploma de Especialista en Director de Producción en Industrias Agroalimentarias

### DESTINATARIOS

Titulados en áreas relacionadas con ingeniería agrícola, agrónoma, del medio rural, ingeniería química, licenciatura química, medio ambiente.

### Objetivo, metodología, programa, profesorado y evaluación

### OBJETIVOS

Proporcionar a los asistentes los conocimientos (SABER), competencias (SABER HACER) y habilidades (HERRAMIENTAS) necesarias para desempeñar la dirección de una industria agroalimentaria de manera integral.

#### Objetivos:

- Generar una bolsa de trabajo competente y con los conocimientos técnicos y prácticos adecuados para poder proveer a la industria agroalimentaria.
- Identificar las cualidades de un producto hortofrutícola óptimo y conocer los procesos de manejo para una

comercialización eficaz.

- Agilizar la gestión de pedidos aprovechando al máximo el producto del que se dispone.
- Optimizar la gestión de la maquinaria especializada y de las instalaciones de las que se dispone.
- Conocer los estándares y protocolos de calidad exigidos por la Administración y los mercados.
- Optimizar los costes de producción.
- Adquirir las habilidades directivas necesarias para liderar un equipo extrayendo el máximo partido de cada uno de sus componentes, y creando un clima laboral positivo.

## **METODOLOGÍA**

El Plan de Formación en Director de Producción de la Industria Agroalimentaria ha sido diseñado con un carácter eminentemente práctico, pero respaldado siempre por formación teórica aplicable.

Durante el curso, el enfoque que se establece es buscar vías para fomentar la empleabilidad de los participantes, ya que existe una fuerte demanda de esta figura por parte del sector.

Los meses de septiembre y octubre se realizarán, de manera intensiva, sesiones de consolidación de contenidos en grupo. Estas intervenciones tendrán una base teórica pero apoyada siempre por la experiencia que avala a los ponentes.

El programa está diseñado para que se genere un clima participativo, en el que el alumno sea el protagonista de su proceso de aprendizaje. Se orientará y acompañará al alumno durante todo el curso, para que saque el máximo partido de todas y cada una de las sesiones.

Tras los dos meses de sesiones teóricas, comienzan las prácticas individuales en las industrias agroalimentarias, y en las que el alumno podrá poner en práctica todo lo aprendido y demostrar las competencias adquiridas.

El periodo de prácticas se desarrollará los meses de noviembre y diciembre, a jornada completa y según las exigencias de las empresas en las que se realicen las prácticas. Los alumnos trabajarán codo con codo con los directores de las principales industrias agroalimentarias de la provincia, para ser conscientes de la realidad laboral a la que se van a enfrentar en un futuro próximo.

Es importante destacar que no ofrecemos un programa formativo encorsetado; presentamos un plan de aprendizaje personalizado con un programa de desarrollo personal que se trabajará, sobre todo, durante el periodo de prácticas, y adaptado a las necesidades e intereses de cada alumno.

Desde la dirección del curso se trabaja para potenciar las habilidades exigidas por el puesto, pero es responsabilidad final del alumno aprovecharlas al máximo y enriquecerse de todas y cada una de las experiencias de los ponentes. Así, animamos a que se fomente la escucha activa, la participación y la motivación durante el periodo de prácticas, ya que el curso nace como una potente vía de empleabilidad.

## **DESARROLLO PROFESIONAL**

Una de las principales motivaciones del máster es contribuir al desarrollo profesional de nuestros alumnos. Somos conscientes de que estamos inmersos en un continuo proceso de aprendizaje, y que cada piedra en el camino supone una oportunidad de crecimiento. Hay que aprovecharla.

El curso que presentamos está encaminado a ofrecer una maduración en la forma de ver y ejercer la profesión, y a obtener una serie de herramientas que permitan aplicar lo aprendido y aumentar la eficiencia en el trabajo diario, acelerando la evolución y progreso profesional.

## **PROGRAMA**

### **MÓDULO 1: HABILIDADES DIRECTIVAS Y GESTIÓN DE PERSONAS (37 HORAS)**

1. Liderazgo
2. Inteligencia Emocional

### **MÓDULO 2: GESTIÓN DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD INTEGRAL y PRL**

## **1. Normas de confección según la normativa**

- Calibres, pesos, porcentaje de defectos, etiquetado, etc.

### **1. Requerimiento de clientes**

- Protocolos
- Calidad de la fruta
- Fitosanitarios

### **1. Protocolos de calidad**

- Central (estándar o propios) BRC, IFS, TPPS
- Campo

### **1. Requerimientos de obligado cumplimiento**

- Trazabilidad
- Vertidos
- Inspección sanidad
- Prevención
- Legionela, depósitos de mantenimiento de agua

### **1. Protocolos de exportación**

- Certificaciones de campo
- Plagas cuarentena
- Requerimientos

## **MÓDULO 3: GESTIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO**

### **1. Visita Central Hortofructícola**

### **2. Conocimiento y evaluación del Producto**

- Evolución de la fruta y elementos que influyen en la calidad en los momentos de precosecha y cosecha. Fisopatías.
- Detección de defectos durante el proceso.
- Caso práctico. -

### **1. Mantenimiento de la Calidad del fruto.**

- Posibles enfermedades poscosecha
- Fungicidas: materias activas y modos de aplicación
- Recubrimientos
- Caso práctico

### **1. Condiciones de acondicionamiento de la fruta previo y posterior a la confección.**

- Desverdizado
- Pre-enfriado y conservación
- Caso Práctico

### **1. Conocimiento y gestión del Drencher y la línea de confección**

- Buenas prácticas con el Drencher
- Sistema de recirculación de caldos, hidrolición, etc.
- Volcadores, velocidades de línea, calbrador
- Caso práctico

## 1. Gestión de pedidos y engranaje del almacén

- Planificador recolección-precabrado-confección para optimizar el aprovechamiento de la fruta
- Gestión de trías, línea de confección, maquinaria
- Caso práctico

## 1. Conocimiento de la maquinaria

- Embolsadoras, graneleras, calibrador.... Exposición de los equipos y su utilización.

## 1. Procesos de Limpieza y desinfección

- Materias activas y aplicación
- Envases (sosa, cloro, tensoactivos...)
- Superficies (cloro)
- Ambiente (sorbatos, OPP, Glicólico...)
- Nuevas tecnologías
- Manejo de resistencias
- Caso práctico

## 1. Visita a una industria para afianzar lo aprendido

## MÓDULO 4: GESTIÓN DE COSTES

## MÓDULO 5: PRÁCTICAS EN EMPRESA

### EVALUACIÓN

Proyecto final de máster 50% + evaluación del tutor de prácticas 50%

El alumno presentará un proyecto final que englobe su trayectoria en el periodo de prácticas, y en el que incluirá una iniciativa de mejora para la empresa.

### PROFESORES

#### **Victoria Conesa**

Directora Intercoop Consultoría  
Módulo Habilidades Directivas. Certified Trainer en Process Com

#### **Clara Montesinos**

Investigadora en Decco Iberia  
Profesora en el Módulo de Dirección de Producción, especialista en Fungicidas

#### **Bruno Magalló**

Director de Producción en Frutas Tono  
Optimización del aprovechamiento de la fruta

#### **Lluís Palou**

Investigador en IVIA  
Especialista en enfermedades poscosecha

#### **Sara Cervera**

Técnico de Calidad  
Especialista en el mantenimiento óptimo de la fruta

#### **César Piqueras**

CEO de Excélicas Global  
Escritor, conferenciante, coach ejecutivo.

**Paul Alabort**

Técnico Calidad en Intercoop Consultoría  
Especialista en calidad, medio ambiente y prevención

**Belén Sanchís**

Directora de Calidad. Gerente Adjunta Frutinter S.L.  
Especialista en calidad de la fruta

**Helena López-Casares**

Especialista en Inteligencia Emocional  
Coach, consultora, formadora, conferenciante

**Mariano Juan**

Universidad Politécnica de Valencia  
Profesor titular citricultura

**Alejandra Salvador**

Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias  
Investigadora

**Información de matrícula****INFORMACIÓN DE LA MATRÍCULA****IMPORTE DE LA MATRÍCULA**

1.200 euros

**Más información y formalización de matrícula:**

msancho@intercoopconsultoria.com  
964 50 32 50

scanos@intercoopconsultoria.com  
964 32 50 32

**Bonificaci3n Tripartita****BONIFICADO POR LA FUNDACIÓN TRIPARTITA**

La formación de la FUE-UJI puede ser bonificable a través de la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo (FTFE).

Para poder acceder a las ayudas para formación se deben cumplir esencialmente los siguientes requisitos:

1. El participante debe ser trabajador por cuenta ajena, (no autónomos ni administraciones públicas)
2. La formación debe ser pagada por la empresa
3. La empresa debe tener ubicación en el territorio español

Toda empresa dispone cada año de un crédito para gastar en formación. Para calcular dicho crédito hay que considerar dos factores:

1. Plantilla media del año anterior
2. Importe (total) de las bases de cotización por contingencias profesionales pagadas por la empresa en el año

anterior.

A partir de ahí y en función del número de trabajadores en plantilla se aplicará un porcentaje de bonificación.

El coste máximo bonificable de cada curso dependerá del número de participantes, la modalidad y duración del curso.

Desde la FUE-UJI estamos en contacto con la empresa **Dideas** para facilitar el acceso a la gestión de las bonificaciones.

Si tienen pensado realizar algún curso de los que ofrecemos en el catálogo de la FUE-UJI y quieren bonificarse, pueden ponerse en contacto con [formacion@dideas.es](mailto:formacion@dideas.es) o al teléfono 964 24 11 41 y le asesorarán.



**Fundación Tripartita**  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO