

Plan de Formación en Dirección de Producción de la Industria Agroalimentaria



FUNDACIÓ UNIVERSITAT EMPRESA
UNIVERSITAT JAUME I - CASTELLÓN

Lanzadera Profesional

ESCUELA DE NEGOCIOS AGROALIMENTARIOS

¡INICIO 18 SEPTIEMBRE!

Plan de formación **Director de Producción en Industrias Agroalimentarias**
— Especialidad citrícola —

PLATAFORMA al mercado laboral

escuela@intercoopconsultoria.com / 964 503 250



Mixed Classroom
Based



From 27/09/2017
to 31/12/2017



210 hours



PDF
Course



Registration
information



1200€



Sorry this content is only available in Spanish. Translation coming soon

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.

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.
- 2. Requerimiento de clientes
 - Protocolos
 - Calidad de la fruta
 - Fitosanitarios
- 3. Protocolos de calidad
 - Central (estándar o propios) BRC, IFS, TPPS
 - Campo
- 4. Requerimientos de obligado cumplimiento
 - Trazabilidad
 - Vertidos
 - Inspección sanidad
 - Prevención
 - Legionela, depósitos de mantenimiento de agua
- 5. 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. –
- 3. Mantenimiento de la Calidad del fruto.
 - Posibles enfermedades poscosecha
 - Fungicidas: materias activas y modos de aplicación
 - Recubrimientos
 - Caso práctico
- 4. Condiciones de acondicionamiento de la fruta previo y posterior a la confección.
 - Desverdizado

- Pre-enfriado y conservación
- Caso Práctico

5. 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

6. 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

7. Conocimiento de la maquinaria

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

8. 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

9. 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 Excélitas 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 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

BONIFICADO POR LA FUNDAE

La formación de la FUE-UJI puede ser bonificable a través de la FUNDAE para la formación en el empleo (FTFE).

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

- 1. La persona participante debe ser un 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 personal en plantilla, se aplicará un porcentaje de bonificación.

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

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@fue.uji.es o al teléfono 964 387 212 y estaremos encantados de asesorarles

FUE-UJI Trustees
companies and entities





Contact with us

we help you find what you need



Silvia Membrilla

Phone: 964 38 72 09
formacion@fue.uji.es



Andrea Navarro

Phone: 964 38 72 12
formacion@fue.uji.es



Reyes Riera

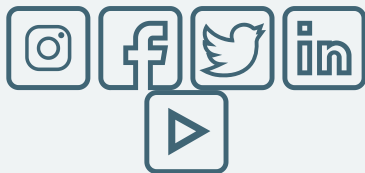
Phone: 964 38 72 10
formacion@fue.uji.es



+34 964 38 72 22



Fundación Universitat Jaume I - Empresa, Campus Riu
Sec.
Edif. Escuela de Doctorado y Consejo Social, s/n
12071 Castellón de la Plana, España



Access

[Home](#)
[La Fundación](#)
[R & D & I](#)
[Training](#)
[Conferences](#)
[Work Placements](#)
[Graduate Scholarships](#)
[EuroFUE-UJI](#)

Most visited

[FUE-UJI Courses](#)
[Extracurricular](#) [internship](#)
[vacancies](#)
[Scholarships for graduates](#)
[vacancies](#)
[European and International](#)
[Projects EuroFUE-UJI](#)
[Upcoming](#) [Conferences,](#)
[Seminars and Congresses](#)

Other foundation Websites

[elfue.com](#)
[EuroFUE-UJI](#)
[InnovaUJI](#)

Legal Notice

[Transparency Portal](#)