



ESCUELA  
EUROPEA  
DE EMPRESA

***PROGRAMA ESPECIALISTA***

***DIRECCIÓN DE CALIDAD EN EL SECTOR ALIMENTARIO***

## **CONTENIDO DEL DOSSIER**

---

***CARACTERÍSTICAS DE LA ESPECIALIZACIÓN***

***OBJETIVOS***

***CONTENIDOS***

***PONENTES***

***CONDICIONES ECONÓMICAS***





ESCUELA  
EUROPEA  
DE EMPRESA

# *OBJETIVOS DEL PROGRAMA*



Dirigido a personas que quieran trabajar como **responsables/directores de calidad de una empresa agroalimentaria**, o personas que ya trabajan dentro de un departamento de calidad en una sección determinada y quieren ampliar sus conocimientos de otros departamentos para promocionar a estos o como futuro **líder/director de calidad del sector alimentario**.

Nuestra **apuesta por la calidad**, va más allá del abordaje convencional en legislación alimentaria. Confiamos en que el **Director de Calidad** de nuestra Industria, debe tener formación transversal en todos los aspectos aquí reunidos:

- ✓ **Defender una cultura de inocuidad** en toda la organización.
- ✓ **Conocer y defender** los aspectos más importantes de los distintos departamentos como equipo de calidad, laboratorio, certificaciones, auditorías y seguridad alimentaria.
- ✓ **Aprender metodologías** de trabajo y nutrirnos de las distintas perspectivas que aportan los autores.
- ✓ **Elevar el perfil profesional** en la organización trabajando el liderazgo de equipos y su marca personal.

# ***CONTENIDOS DEL PROGRAMA***

14 Módulos

## DIRECCIÓN DE CALIDAD EN EL SECTOR ALIMENTARIO

Duración:  
42 horas

**Módulo 1:** Introducción al Programa / La calidad dentro de una organización.

**Módulo 2:** La relación de Calidad con el resto de departamentos.

**Módulo 3:** Cultura de inocuidad alimentaria.

**Módulo 4:** Planes de higiene.

**Módulo 5:** Laboratorio.

**Módulo 6:** Certificaciones.

**Módulo 7:** Auditorías.

**Módulo 8:** Recursos Humanos.

**Módulo 9:** Mejora continua (Método LEAN).

**Módulo 10:** Innovación/Nuevas tecnologías.

**Módulo 11:** Sostenibilidad.

**Módulo 12:** Liderazgo, gestión de equipos, coaching.

**Módulo 13:** Marca personal del director de calidad/Gestión de crisis alimentarias on line.

**Módulo 14:** Mesa redonda: Experiencias de directores de calidad del sector alimentario.

## Módulo 1 [9-abril]

### Introducción al Programa / La calidad dentro de una organización

*Luis Polo Cózar:* **Director de calidad de las empresas cárnicas Prolongo-FACCSA.**

#### CONTENIDOS:

1. Evolución de un departamento de calidad: del “responsable individual” al director de calidad.
2. Sección de calidad.
3. Sección de seguridad alimentaria.
4. Sección de exportación-calidad.
5. Sección de laboratorio.

## Módulo 2 [23-abril]

### La relación de Calidad con el resto de departamentos.

*Cristina Díez Fernández:* **Directora del Área de Calidad, Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad en GRUPO PALACIOS.**

#### CONTENIDOS:

1. Administración: Presupuestos.
2. Producción: Buenas prácticas / Formación.
3. Mantenimiento: Preventivo / Correctivo / Obras / Nuevos proyectos.
4. Comercial: Especificaciones / Gestión de reclamaciones / KPIs (indicadores de clientes).
5. Laboratorio.
6. I+D+IT.
7. RRHH.
8. Mejora continua.



### Módulo 3 [7-mayo]

#### Cultura de inocuidad alimentaria.

*Cristina Costa:* **CEO de Ingeniería y Consultoría Costa SL.**

##### CONTENIDOS:

1. Diseño de instalaciones/modificación.
2. APPCC: Equipo APPCC / Peligros / Medidas preventivas / Cuadros de gestión / Registros / Alertas alimentarias / Retiradas de producto.
3. PNCH: Preoperativos / Operativos.
4. Cultura de inocuidad alimentaria: implantación real en empresas.

### Módulo 4 [14-mayo]

#### Planes de higiene.

*Inmaculada Pérez:* **Directora de calidad de Vensy España SA.**

##### CONTENIDOS:

1. Buenas prácticas.
2. Limpieza.
3. Trazabilidad.
4. Gestion subproductos / Gestión residuos.
5. Mantenimiento.
6. Cadena de frío.
7. Agua.
8. Plagas.
9. Bienestar animal.

## Módulo 5 [21-mayo]

### Laboratorio.

*Alba Ramírez:* **Directora Técnica del Área Alimentaria de la Escuela Europea de Empresa.**

#### CONTENIDOS:

1. Instalaciones, higiene y otras necesidades del laboratorio.
2. Especificaciones de personal, equipos, materiales y medios.
3. Documentación del sistema y aplicación práctica.
4. Laboratorio interno (industrial) y laboratorio externo (subcontratas).
5. Tipos de determinaciones (microbiología, físico-químico, sensorial...).
6. Normas, certificaciones y acreditación.

## Módulo 6 [28-mayo]

### Certificaciones.

*Carmen Boronat:* **Coordinadora de calidad Refresco Iberia.**

#### CONTENIDOS:

1. Sistemas de gestión de Calidad : ISO 9001
2. Seguridad alimentaria : IFS, BRC, AIB
3. Certificación de producto: Ecológicas (ECO) / Veganas (V-Label) / Religiosas (Kosher, Halal) / Sostenibilidad (RainForest).
4. Autorizaciones exportación : Requerimientos legales, FDA.

## Módulo 7 [4-junio]

### Auditorías.

*Viviana Kuncar: CEO & Founder VKFood.*

#### CONTENIDOS:

1. Tipos de auditoría.
2. Preparación previa, planificación y logística.
3. Auditorías de autoevaluación (internas).
4. Auditorías de tercera parte (certificadoras).
5. Auditorías de segunda parte (proveedores y clientes).
6. Auditorías de terceros países.

## Módulo 8 [11-junio]

### Recursos Humanos.

*Juan José Lunar Villareal: Director de Recursos Humanos en COVAP.*

#### CONTENIDOS:

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1. Perfiles profesionales.                   | 7. Promoción interna.         |
| 2. Selección de personal.                    | 8. Conciliación y Diversidad. |
| 3. Onboarding.                               | 9. Compliance.                |
| 4. Política retributiva y Retribución TOTAL. | 10. RSC.                      |
| 5. Formación.                                | 11. Plan de salida.           |
| 6. Seguridad y Salud.                        |                               |

## Módulo 9 [18-junio]

### Mejora continua (Metodo LEAN).

*Miguel Ángel Carmona:* **Director de Proyectos – Experto Lean en SGS Productivity by Leansis.**

#### CONTENIDOS:

1. Mejora Continua y Principios del Lean.
2. Sistema de Gestión Lean: Mecanismos de Gestión.
3. Modelos de aplicación según procesos: Manufacturing / Project / Office / Lean Leadership / Strategy/Management.
4. Herramientas Lean para la mejora de procesos.
5. Implantación de un Sistema de Gestión Lean: Bases para la implantación. Proyectos pilotos / Implementación global: Lean Management.

## Módulo 10 [25-junio]

### Innovación/Nuevas tecnologías.

*Marta González:* **CEO & Founder Sigma Biotech.**

*David Salcedo:* **CFO-Controller Sigma Biotech.**

#### CONTENIDOS:

1. La I+D+i como herramienta productiva en el modelo de negocio.
2. Estrategia de I+D. Comité de innovación.
3. Vigilancia tecnológica continuada de novedades y tendencias.
4. I+D: Desde la idea hasta el mercado.
5. I+T: Innovación tecnológica: Novedades en tecnologías productivas / Sostenibilidad / Industrias 4.0. Sistemas alternativos de producción.
6. Financiación y subvenciones de I+D: Proyectos de I+D+i Nacionales (CDTI) / Proyectos de I+D+i Europeos (CDTI, NEXT GENERATION) / Deducciones fiscales por I+D+i y otros incentivos.

## Módulo 11 Sostenibilidad.

[3-septiembre]

*Andrés Ferrer: CEO de Omawa Huella Ecológica.*

### CONTENIDOS:

1. Implantación ODS en sector alimentario.
2. Estado de información no financiera.
3. Calculo de huella hídrica.
4. Calculo de huella de carbono.
5. Diferencia envases reciclados/reciclables.
6. Economía circular.
7. Taxonomía de sostenibilidad.
8. ACV de productos alimentarios.

## Módulo 12 Liderazgo, gestión de equipos, coaching.

[10-septiembre]

*Miguel Ángel Luque: Co-fundador y Director del área de Gestión del talento y Desarrollo de personas en la Escuela Europea de Empresa.*

### CONTENIDOS:

1. Liderazgo tradicional/Liderazgo Coach.
2. Líder mentor/líder coach.
3. El Coaching como herramienta profesional y personal.
4. Coaching personal/ejecutivo
5. Coaching de equipos
6. Equipos de alto rendimiento.

## Módulo 13

[17-septiembre]

### Marca personal del director de calidad/Gestión de crisis alimentarias on line.

*Esther Reinoso*: **CEO & Founder de Marketing Live Consulting.**

#### CONTENIDOS:

##### 1. La marca personal en el ámbito digital

- **Porqué tienes que estar en LinkedIn.**
- **Cómo tener un perfil de alto impacto. Optimiza tu perfil. Define objetivo y resuelve tus carencias.**
- **La importancia del Titular y el Extracto.**
- **Cómo hacer un buen contenido para mejorar los resultados en las búsquedas.**
- **Networking. Cómo crear una buena red de contactos.**
- **Grupos en LinkedIn.**

##### 2. Reputación

- **La importancia de la reputación online del negocio.**
- **Comunicación con los usuarios.**
- **Protocolos de actuación en redes sociales.**
- **Técnicas de monitorización.**
- **Pasos para gestionar una crisis online.**

## Módulo 14

[24-septiembre]

### Mesa redonda: Experiencias de directores de calidad del sector alimentario.

*Miguel Angel Díaz:* **Director de calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria UVESA.**

*José Antonio Rísquez:* **Director de Innovación COVAP.**

*Cristina Díez:* **Directora de Calidad, Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad GRUPO PALACIOS.**

*Jose Manuel Gonzalez:* **Chief Compliance Officer, Responsable de Seguridad Alimentaria ACESUR.**

#### CONTENIDOS:

1. **Presentación de los ponentes y su experiencia de calidad en su organización.**
2. **Mesa debate.**
3. **Clausura del programa.**

# *PONENTES DEL PROGRAMA*



ESCUELA  
EUROPEA  
DE EMPRESA



**LUIS POLO CÓZAR**



**Director del Programa formativo «Dirección de calidad del sector agroalimentario» de la Escuela Europea de Empresa.**

**Director de calidad de las empresas cárnicas Prolongo-FACCSA.**

Más de 22 años de experiencia en calidad, seguridad alimentaria, bienestar animal, laboratorio, certificaciones de sistemas y producto, acreditación de laboratorio.

Coach.

Doctor en Veterinaria.

Licenciado en Ciencia y Tecnología de alimentos.



**CRISTINA DÍAZ FERNÁNDEZ**



**Directora del Área de Calidad, Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad en GRUPO PALACIOS**, la mayor Empresa Agroalimentaria de La Rioja y con plantas distribuidas a nivel nacional y en Miami.

Comenzó el desempeño profesional en enero de 2002 hasta la actualidad, creciendo en competencias y responsabilidades junto con la compañía, que siendo multiproducto, le permite estar siempre al día y por delante de muchos temas relacionados este amplio mundo que es la industria agroalimentaria y siendo parte importante del espíritu de dicha compañía.

Además, es Representante de la Industria Española en los Comités Técnico Nacional e Internacional de IFS y Miembro del Consejo de IFS, desde noviembre 2012, habiendo sido elegida por los clientes a los que sirve su compañía.

También ha sido miembro de la Junta de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria, desde octubre de 2015, estando como vocal y habiendo desempeñado durante varios años el cargo de Presidenta.

Le apasiona su trabajo y para ella es y sigue siendo un reto, enfrentarse cada día a lo que llega de trabajo, especialmente a aquellas cuestiones que necesitan de su estudio, análisis e investigación para llevarlas adelante.

Cuenta con un equipo de personas y profesionales extraordinarios y se apoya en aquellos “Sabios Amigos” cuando necesita, que en este mundo hay magníficos profesionales.

**PONENTES  
DEL PROGRAMA**

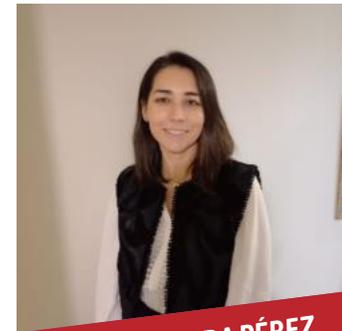
**Nuestra misión: ayudar a encontrar la  
mejor versión de cada profesional.**



**CRISTINA COSTA**

**CEO de Ingeniería y Consultoría Costa S.L.** Directora y fundadora, desde el 2001, de la empresa Ingeniería Consultoría Costa especializada en seguridad alimentaria y exportación de cárnicos y productos cárnicos a países terceros.

En su carrera profesional ha elaborado diferentes proyectos en el ámbito agroindustrial, elaboración de programas PNCH, dirección de departamentos de calidad en la industria cárnica y participación en homologación de la FSIS en industria cárnica (autorización para exportar a EEUU).



**INMACULADA PÉREZ**



**Directora de calidad de Vensy España S.A.**

Jefa del departamento de calidad, Técnico de certificación, Auditora Jefe de diferentes normas de calidad agroalimentarias (BRC, IFS, ISO 22000, etc.).  
Auditora Jefe de calidad y seguridad alimentaria para una empresa colaboradora de AENOR.  
Normas ISO 9001, 22.000, FSSC, FACE, BRC, IFS, lista marco.  
Veterinaria Oficial en Reino Unido.  
Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne (Universidad de Veterinaria de Bristol).  
Licenciada en Veterinaria, especialidad en Bromatología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria de Córdoba.



ALBA RAMÍREZ



**Directora Técnica del área alimentaria de la Escuela Europea de Empresa. Consultora y Auditora de la norma ISO 17025, asesoramiento a Industria Alimentaria y laboratorios.**

Consultora y auditora de laboratorios e industria.  
Tecnóloga de alimentos y nutricionista.



CARMEN BORONAT



**Coordinadora de calidad Refresco Iberia.**

En la actualidad desempeño el cargo de Coordinadora de Calidad de Refresco Iberia, embotelladora de productos tanto para minoristas como para primeras marcas. Mis principales funciones son la coordinación de Auditorías de Seguridad Alimentaria, Auditorías de Clientes y Gestión de Reclamaciones.

He desarrollado toda mi carrera profesional (más de 20 años de experiencia) como Especialista en Seguridad Alimentaria y Sistemas de Calidad en el sector alimentario y packaging en contacto con alimentos. Durante este tiempo he podido adquirir amplia experiencia en implantación y gestión de BRC, IFS, AIB y sistemas de Mejora Continua en sectores como supermercados, canal HORECA, industria de zumos y bebidas y plásticos en contacto con alimentos.

Licenciada en Veterinaria (Universidad de Córdoba).



VIVIANA KUNCAR



**CEO & Founder VKFood.**

Ponente en distintas jornadas de esquemas de certificación, imparte seminario en Máster oficial.

Colaboradora externa con la Entidad Nacional de Acreditación ENAC.

Colaboradora de Asociaciones interprofesionales del sector agroalimentario en el proceso de apertura de mercados exteriores.

8 años en AENOR desempeñando puestos de dirección técnica, responsabilidad de certificación y auditoria calificada.

Inspectora y coordinadora de actividades de verificación de las exportaciones de carne con derecho a restitución en el Área Funcional de Agricultura de la Delegación de Gobierno en Madrid.

Licenciada en Veterinaria.



JUAN JOSÉ LUNAR



**Director de Recursos Humanos en COVAP.**

Ha desarrollado su carrera profesional en tres áreas diversas, como la Atención a personas con Discapacidad, Distribución y Agroalimentario.

En este último, ha ocupado diferentes puestos en COVAP, desde Administración, Controller Financiero, Auditoría Interna, y desde hace más 5 años, como Director de Recursos Humanos.

Apasionado por el desarrollo de las personas, trabaja con el convencimiento de que las personas en la empresa han de estar en el centro de la misma.

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales y Máster en Dirección de Recursos Humanos y Organización.

**PONENTES  
DEL PROGRAMA**

*Nuestra misión: ayudar a encontrar la mejor versión de cada profesional.*



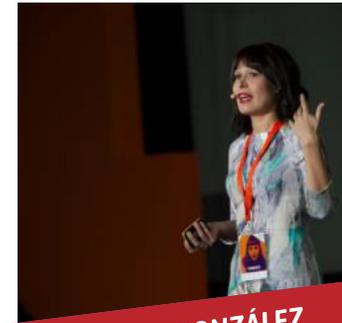
**MIGUEL ÁNGEL CARMONA**



### **Director de Proyectos – Experto Lean en SGS Productivity by Leansis.**

Dentro de mi trayectoria profesional he desarrollado diferentes responsabilidades y funciones relacionadas con la aplicación, formación, evaluación y/o certificación de Sistemas de Gestión de la Calidad (ISO 9000), Seguridad y Salud, Sistemas de Excelencia Empresarial (EFQM), Modelado, Análisis y Mejora de Procesos, así como Sistemas Lean Manufacturing y Lean Management.

Ingeniero Industrial por la Universidad de Sevilla, PMP®, Black Belt Lean Management (SGS Certification ID ES20/208641), Experto Universitario en Calidad Industrial (UNED), Técnico Superior PRL (Seguridad, Higiene y Ergonomía), Máster en Ingeniería y Gestión Ambiental (EOI) y Diploma de Estudios Avanzados (UNED).



**MARTA GONZÁLEZ**



### **CEO & Founder Sigma Biotech.**

Durante más de 14 años me he dedicado en exclusiva a la I+D+i para la industria agroalimentaria y desde hace 9 años soy la CEO y fundadora de la compañía Sigma Biotech.

Mi principal desempeño en estos años como gerente de Sigma Biotech, ha sido y es, el de implementar la filosofía de la I+D+i en las compañías agroalimentarias bajo las ventajas del outsourcing de la misma, ayudando así a las empresas a ser más disruptivas y competitivas, minimizando el impacto de los cambios internos y externos a la organización.

Tecnóloga de los alimentos y Dietista-nutricionista.



DAVID SALCEDO



**CFO-Controller Sigma Biotech.**

Desde hace más de 10 años, vengo desempeñando diferentes tareas dentro del mundo del management, tanto en el área financiera como contable, aunque desde el último lustro, mi actividad principal se centra en la rama del Controlling, desempeñando actualmente estas funciones en Sigma Biotech.

Y es que, todas estas áreas, están íntimamente ligadas para conseguir maximizar los recursos económicos. De la misma manera que lo llevamos a cabo con nuestra empresa, intentamos hacer ver a nuestros clientes que la I+D+i bien gestionada, desde todas sus vertientes, no solo permite el acceso a importantes ventajas competitivas, sino que optimiza completamente los recursos técnicos, económicos y fiscales de cada compañía.

Licenciado en Administración y Dirección de empresas y CCA Certificate en procesos de Control de Gestión.



ANDRÉS FERRER



**CEO de Omawa Huella Ecológica.**

Gerente del Clúster de la Construcción Sostenible de Andalucía.

Cuenta con una amplia experiencia en desarrollo urbano y rural sostenible, especialmente trabajando mediante metodologías de planificación estratégica como Agenda Urbana.

Forma parte del grupo de expertos en materia de planificación estratégica del Ministerio de Fomento de España, formando parte además de la red Ebrópolis en Zaragoza.

Durante su carrera profesional ha liderado multitud de proyectos en España, Europa y Latinoamérica en países como Colombia o Chile, trabajando en proyectos financiados por organismo como PNUD, Banco Mundial, Unión Europea o el BID.

Licenciado en Ciencias Ambientales por la Universidad de Granada.



**MIGUEL ÁNGEL LUQUE**



**Co-fundador y Director del área de Gestión del talento y Desarrollo de personas en la Escuela Europea de Empresa.  
Co-fundador TIM.**

10 años de experiencia como Coach Profesional SENIOR Certificado por ASESICO (Asociación Española de Coaching) n.º 10194.  
Máster en Coaching Profesional.  
Máster Oficial en Psicología por la UNED.  
Máster en PNL.

Certificación Internacional en Coaching Avanzado con código nuevo de PNL, con John Grinder, Carmen Bostic.

Instructor Certificado en Firewalking y técnicas de motivación de alto impacto.  
Coach especialista en Coaching de Equipos acreditado por ICF (International Coach Federation).

Certificación Internacional en Coaching por Valores.  
Certificación en metodología DISC.

Director Programa Especialista en Coaching Profesional acreditado por ASESICO.  
Especialista en Liderazgo Organizacional.  
Ex-jugador profesional de baloncesto.

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por ETEA.



**ESTHER REINOSO**



**CEO & Founder de Marketing Live Consulting.**

Consultora en estrategias de marketing digital y ventas para pymes con mas de 15 años de experiencia.

Mentora en emprendimiento y marca personal.

Docente en diversos programas formativos de especialización para organismos y entidades públicas así como formación in company para empresas.

Licenciada en Derecho.

**PONENTES  
DEL PROGRAMA**

*Nuestra misión: ayudar a encontrar la mejor versión de cada profesional.*



**MIGUEL ÁNGEL DÍAZ**



**Director de calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria  
UVESA.**

**Más de 15 años de experiencia en calidad, medioambiente y  
seguridad alimentaria.**

**Licenciado en Veterinaria.**

**Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.**

**Máster en agroalimentación.**



**JOSÉ ANTONIO RÍSQUEZ**



**Director de Innovación COVAP.**

Actualmente lidera el equipo de Innovación.

Lleva trabajando en COVAP durante los últimos 22 años en distintos puestos de responsabilidad, comenzó en el área de Control de Calidad en el Negocio de Alimentación Animal, y de aquí fue pasando por distintos departamentos y áreas de negocio en diversas materias, departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria, Departamento Técnico y Prevención de Riesgos Laborales, estos últimos 9 años ha desempeñado el puesto de Director de Calidad e Innovación, y desde enero 2019 como Director de Innovación.

Desde la Cooperativa estamos trabajando en una Innovación Operativa, centrada en todos los eslabones de la Cadena, desde Agricultura hasta el consumidor, pasando por alimentación animal, producción y comercialización en sus tres áreas más importantes: Alimentación Animal, Lácteos y Cárnicos.

Licenciado en Bioquímica y Biología por la Universidad de Córdoba.  
Programa intensivo de Dirección de Empresas (PIDE). Santelmo Business.  
Programa de Dirección de Empresas Agroalimentarias. Santelmo Business..

**PONENTES  
DEL PROGRAMA**

**Nuestra misión: ayudar a encontrar la  
mejor versión de cada profesional.**



**JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ**



### **Chief Compliance Officer, Responsable de Seguridad Alimentaria ACESUR.**

Desde hace más de 20 años, ha desempeñado diferentes puestos en la dirección de ACESUR de calidad, seguridad alimentaria y medioambiente.

Consultor Técnico de CESIF (Centro de estudios superiores de la Industria Farmacéutica)

Técnico Comercial en Laboratorios ZAMBON

Profesor en el Máster en Industria Alimentaria CESIF.

Licenciado en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid.

Master en Industria Farmacéutica y Parafarmacéutica.

Técnico Superior de Gestión Medioambiental.

Técnico Superior en Prevención de Riesgos.

Laborales. Especialidades Seguridad, Ergonomía e Higiene.

# CONDICIONES ECONÓMICAS



**MATRÍCULA POR PARTICIPANTE: 1.120 €\***  
20% descuento oferta de lanzamiento de la primera edición,  
aplicable hasta 15 días antes del comienzo del Programa.

**MATRÍCULA POR PARTICIPANTE (con trámites de  
bonificación ante FUNDAE incluidos): 966,07 €**

**[+ INFORMACIÓN / INSCRIPCIONES]:**



**Visita la Web del Programa**  
**[info@escuelaeuropeadeempresa.eu](mailto:info@escuelaeuropeadeempresa.eu)**  
**+34 674 830 256**

\* La facturación se emite exenta de IVA, según el artículo 20.1.9 y 10 de la Ley 37/1992 de 28 de diciembre.



## Soluciones para la Transformación



[escuelaeuropeadeempresa.eu](http://escuelaeuropeadeempresa.eu)