



e-CAMPUS
UNIVERSITY

MÁSTER OFICIAL



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

En colaboración con:

Universidad e-Campus, en línea cerca de ti

Máster Oficial Universitario en Gestión de Agronegocios + 60 Créditos ECTS

www.euroinnova.edu.es



LLAMA GRATIS: (+34) 900 831 200



Máster Oficial Universitario en Gestión de Agronegocios + 60 Créditos ECTS

 **DURACIÓN:**
1.500 horas

 **MODALIDAD:**
Online

 **PRECIO:**
3.495 € *

 **CRÉDITOS:**
60

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

Consulta a nuestros asesores académicos las diferentes convocatorias establecidas para este curso académico.

DESCRIPCIÓN

La exigencia del cumplimiento de requisitos en torno a la calidad y a la seguridad alimentaria hacen que la supervisión del sector agrario sea la que más atención precisa. Esto viene motivado por la repercusión económica del mismo, pero, sobre todo, la que tiene directamente en el entorno y en el consumo de las personas. El Master Oficial Universitario en Gestión de Agronegocios te permitirá obtener un conocimiento completo del sector de la agroindustria, los distintos productos y servicios que este ofrece, cuáles son sus protagonistas y cómo se ha de realizar su gestión. Tu formación en este Master te dará la posibilidad de ser un especialista en este sector y conseguirás dirigir empresas con ambición internacional o crear tu propio negocio con opciones de éxito.

OBJETIVOS

- Identificar las características del sector agroalimentario, sus dificultades, oportunidades y gestión.
- Dominar el sector de los agronegocios y estar al tanto de las nuevas tendencias.
- Analizar los nuevos sistemas de producción y distribución avanzada de la industria alimentaria.
- Examinar el marco internacional y los principales actores en la exportación agroalimentaria.
- Conocer conceptos nuevos de la agricultura ecológica y analizar su relación con la sanidad.
- Estudiar los conocimientos para llevar a cabo una auditoría ambiental.
- Adquirir los conocimientos que aseguren una producción agroalimentaria segura y de calidad.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El Master Oficial Universitario en Gestión de Agronegocios se dirige a personas recién tituladas en el área de empresa que deseen enfocar su carrera en el ámbito agroalimentario. Es la formación esencial para propietarios, directores y gerentes en empresas del sector agrario que deseen ampliar su posición laboral y tengan como ambición mejorar los resultados de las empresas.

PARA QUÉ TE PREPARA

El contenido del Master Oficial Universitario en Gestión de Agronegocios tiene como objetivo prepararte como profesional especializado en la gestión de agronegocios. Pretende que puedas tener conocimientos del sector, su normativa, sus claves internacionales y su relación con la industria alimentaria. Te permitirá dirigir este tipo de negocios o emprender con el tuyo propio siempre bajo la normativa de calidad y seguridad exigidas.

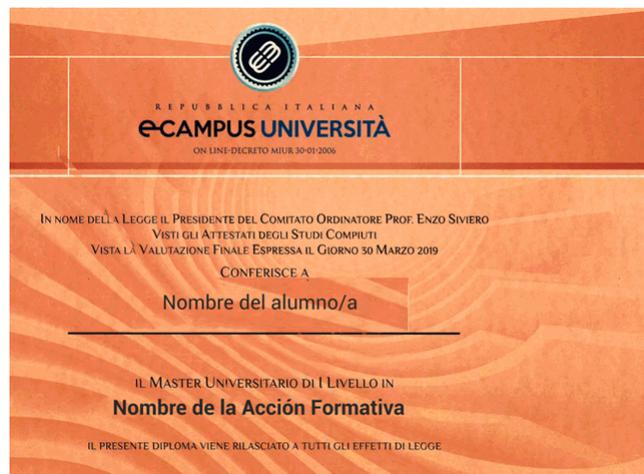
SALIDAS LABORALES

Las salidas laborales que te ofrece el Master Oficial Universitario en Gestión de Agronegocios van desde la gerencia de agronegocios tanto públicos como privados, asesor agrícola, consultor de empresas agroindustriales y agroalimentarias, docente o investigador hasta la creación de tu negocio emprendiendo en un sector con un futuro exponencial a nivel nacional e internacional.



TITULACIÓN

Doble Titulación: - Título Oficial de Master Oficial Universitario en Gestión de Agronegocios expedida por la Universidad e-Campus acreditado con 60 ECTS Universitarios. Su superación dará derecho a la obtención del correspondiente Título Oficial de Máster, el cual puede habilitar para la realización de la Tesis Doctoral y obtención del título de Doctor/a. - Titulación de Master en Gestión de Agronegocios con 1500 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



METODOLOGÍA

Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura con nosotros a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. Las horas de teleformación realizadas en el Campus Virtual se complementan con el trabajo autónomo del alumno, la comunicación con el docente, las actividades y lecturas complementarias y la labor de investigación. El Proyecto Fin de Máster se realiza tras finalizar el contenido teórico-práctico en el Campus que será calificado con una puntuación entre 0-6 puntos. Finalmente tendrán que realizar un examen oficial de forma presencial en español de cada una de las asignaturas del máster, pudiendo realizarse en la sedes de Madrid o Bogotá o en cualquiera de las sedes de la Cámara de Comercio con la que la Universidad tiene un convenio para la realización de las evaluaciones presenciales. Actualmente estos exámenes se están realizando de forma online excepcionalmente por la situación de Covid.

TEMARIO

MÓDULO 1. EXPORTACIONES DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA EXPORTACIÓN AGROALIMENTARIA

- 1.La empresa agroalimentaria
- 2.Tipos de productos agroalimentarios que se exportan
- 3.Fuentes de información y bases de datos sobre exportación agroalimentaria
- 4.Investigación de mercados y conceptos
- 5.Principales países productores
- 6.Principales destinos de las exportaciones
- 7.Tendencias en el futuro

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MARCO LEGISLATIVO INTERNACIONAL Y PRINCIPALES ACTORES

- 1.Comercio internacional de productos agroalimentarios
- 2.Principales asociaciones agroalimentarias
- 3.Principales acuerdos de comercio internacional
- 4.Relaciones comerciales por países y sectores en España
- 5.Principales certificaciones de calidad
- 6.Actores que participan en un acuerdo
- 7.Marco jurídico agroalimentario

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARANDO UNA EMPRESA PARA EXPORTAR

- 1.Infraestructura y materiales
- 2.Locales, edificios y terrenos
- 3.Maquinaria, mobiliario y herramientas

- 4.1. Transportes
5. Recursos humanos
6. Software, bases de datos y recursos informáticos recomendables
7. Gestión de la Información de Comercio Internacional
8. Plataformas digitales propias
9. Plataformas B2B a nivel internacional
10. Principales ferias y eventos internacionales del sector
11. Eco-friendly packaging, una oportunidad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE MARKETING INTERNACIONAL

1. El Plan de Internacionalización
2. Mercados internacionales: selección y formas de acceso
3. Marketing Mix internacional
4. Gestión de marcas internacionales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL

1. Métodos y canales de entrada en mercados internacionales
2. Búsqueda de clientes potenciales
3. Proceso de contacto y negociación
4. La contratación internacional
5. Importancia del contrato internacional
6. Factores de riesgo en la contratación internacional
7. Concepto, elementos y clasificación del contrato internacional
8. Riesgos asociados a la comercialización de productos agroalimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL TRANSPORTE EN EL COMERCIO INTERNACIONAL

1. Medios de transporte según producto agroalimentario
2. Transporte marítimo
3. Transporte aéreo
4. Transporte terrestre
5. INCOTERMS más comunes en exportación de agroalimentarios
6. Negociación con transitarios
7. Seguimiento de mercancías y control de incidencias

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MÉTODOS DE FINANCIACIÓN EN COMERCIO INTERNACIONAL

1. Funcionamiento y estructura del mercado de divisas
2. Funcionamiento y estructura del mercado de divisas
3. Concepto de divisa y billete de banco
4. Entorno Unión Monetaria Europea (UME)
5. Tipo de interés de las divisas
6. El Euromercado
7. Créditos para exportaciones e importaciones

8. Elección de divisas para la financiación
9. Financiación de la exportación
10. Financiación de la importación
11. Seguro de protección ante el riesgo de cambio de divisa
12. Factoring
13. Forfaiting

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FORMAS DE PAGO EN TRANSACCIONES INTERNACIONALES

1. Tipología de los medios de pago
2. Factores influyentes para la elección de la forma de pago
3. Regulación del cheque para pagos internacionales
4. Regulación de transferencias bancarias para pagos internacionales
5. Regulación de las órdenes de pago documentarias
6. Regulación de los créditos documentarios
7. Proceso de gestión de la remesa bancaria

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ANÁLISIS DEL RIESGO DEL CAMBIO

1. El riesgo de tipo de cambio
2. El seguro de cambio
3. Concepto y características
4. Coste o rendimiento del seguro de cambio
5. Formación del seguro de cambio
6. Determinación del precio de una opción call y put
7. Modelos de valoración de acciones
8. Futuros
9. Otros instrumentos de cobertura

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ANÁLISIS DEL RIESGO DE INTERÉS

1. Riesgo de interés y su cobertura: Futuros en tipos de interés. Swaps de tipos de interés. Otros elementos de cobertura: Caps, Floors, etc
2. Utilización de herramientas informáticas de riesgos de interés
3. Rentabilidad al vencimiento
4. Estructura explicativas de la estructura temporal
5. Aplicaciones informáticas sobre operaciones con divisas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. OTROS RIESGOS Y SU COBERTURA

1. Tipos de riesgo. Riesgo de insolvencia
2. Seguros de crédito a la exportación. Riesgos susceptibles de cobertura
3. Contratación del seguro
4. Compañías que operan en el mercado del Seguro de Crédito a la exportación
5. Clasificaciones de las pólizas y coberturas
6. Normativa aplicable del seguro de crédito a la exportación

UNIDAD DIDÁCTICA 12. OPERACIONES DE FACTORING Y FORFAITING

1. Factoring
2. Tipos de riesgo que cubre el factoring
3. Diferencias con el seguro a la exportación
4. Forfaiting
5. Tipos de riesgos que cubre el forfaiting
6. Aplicaciones informáticas integradas de riesgos

MÓDULO 2. PREVENCIÓN Y MANEJO DE LA SANIDAD DEL AGROECOSISTEMA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREVENCIÓN DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN AGRICULTURA ECOLÓGICA

1. Infraestructuras ecológicas
2. La importancia de la biodiversidad y diversidad. Prácticas culturales
3. Labores
4. Riegos
5. Drenajes
6. Medios mecánico-físicos
7. Recogida de insectos y otros parásitos
8. Barreras
9. Trampas cromáticas y de feromonas
10. Solarización y otras medidas físicas
11. Medios genéticos
12. Variedades resistentes
13. Mejora genética
14. Ingeniería genética
15. Medios legislativos
16. Tipos
17. Pasaporte fitosanitario

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS ENEMIGOS DE LOS CULTIVOS Y LOS DAÑOS QUE PRODUCEN

1. Clasificación de los agentes causantes de daño en los cultivos
2. Agentes parasitarios
3. Descripción biológica y morfológica
4. Daños e incidencias
5. Agentes no parasitarios
6. Factores ambientales
7. Descripción e incidencia
8. Muestreos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA

- 1.Legislación de producción ecológica
- 2.Normativa medioambiental
- 3.Normativa sobre seguridad alimentaria en la producción ecológica
- 4.Normativa de prevención de riesgos laborales
- 5.Fichas y partes de trabajo de los procesos productivos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS ENEMIGOS NATURALES DE LAS PLAGAS Y ENFERMEDADES

- 1.Fauna auxiliar: Clasificación
- 2.Descripción: biología y morfología

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS ECOLÓGICOS UTILIZADOS EN SANIDAD ECOLÓGICA

- 1.Medios biológicos: definición
- 2.Fauna auxiliar
- 3.Ejemplos
- 4.Ejemplos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MAQUINARIA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS DE APLICACIÓN

- 1.Tipos
- 2.Clasificación
- 3.Procedimientos de operación
- 4.Preparaciones de los caldos
- 5.Preparación y regulación de maquinaria:
- 6.Trampas de feromonas

MÓDULO 3. NORMATIVA Y POLÍTICA INTERNA DE GESTIÓN AMBIENTAL DE LA ORGANIZACIÓN**UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DEL MARCO LEGISLATIVO AMBIENTAL**

- 1.Marco legislativo
- 2.Tipología y jerarquía legislativa
- 3.Legislación de obligado cumplimiento y voluntario
- 4.Búsqueda en las principales bases de datos de legislación. Gestión con soportes informáticos
- 5.Política Ambiental Internacional
- 6.Legislación Marco Internacional
- 7.Política Ambiental de la Unión Europea
- 8.Marco Legislativo del Medio Ambiente en la Unión Europea
- 9.Transposición de legislación al ámbito español
- 10.Política Ambiental del Estado Español
- 11.Marco Legislativo del Medio Ambiente en el Estado Español
- 12.Nacional
- 13.Comunidades Autónomas

14. Insulares, Comarcales y Municipal
15. Regulación Legal y Competencias
16. Medio Ambiente General
17. Aguas continentales y medio marino
18. Atmósfera
19. Suelo
20. Residuos, efluentes y emisiones
21. Contaminación Acústica
22. Sector Energético
23. Evaluación de Impacto Ambiental
24. Medio Natural, Rural, Urbano e Industrial
25. Espacios Protegidos y otros
26. Responsabilidad Ambiental

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE LA NORMATIVA DE LAS ENTIDADES REGULADORAS DE GESTIÓN AMBIENTAL

1. Análisis de la norma. Elaboración, revisión. Obligatoriedad
2. Beneficios de normas
3. Entidades reguladoras
4. ISO International Standard Organization
5. EN Normativa europea
6. UNE Unificación de Normativas Españolas
7. Comités Europeos
8. Otras
9. Fuentes de identificación y localización de normas
10. Diferenciación de los tipos de normas ambientales
11. Sistemas de gestión
12. Procesos de producción
13. Producto
14. Prevención de riesgos ambientales
15. Otras

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ARCHIVO RELACIONADO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

1. Técnicas de archivo
2. Herramientas informáticas de gestión, distribución y archivo de la legislación y normativa aplicable a la organización
3. Gestión y archivo de la documentación legal y normativa aplicable a la organización
4. Procedimiento de Identificación de aspectos legales y normativos aplicables a la organización
5. Elaboración del informe de evaluación del cumplimiento legal y normativo en la organización

6.Revisión y actualización de legislación, normativa y aspectos aplicables a la organización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE INFORMES Y DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

- 1.Declaraciones obligatorias legales en la organización
- 2.Identificación
- 3.Requisitos mínimos: contenido, formato/soporte
- 4.Cumplimentación, tramitación y plazos
- 5.Archivo de la respuesta administrativa y subsanación
- 6.Informes internos del sistema de gestión ambiental

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL EN LA ORGANIZACIÓN

- 1.Determinación de las necesidades de documentación en la organización
- 2.Legales aplicables a la organización
- 3.Requeridos por los sistemas de gestión ambiental
- 4.Requeridos por otras normas ambientales
- 5.Propios de la organización
- 6.Otros
- 7.Diagnóstico de la situación de la documentación en la organización
- 8.Diseño del sistema documental
- 9.Tipos de documentos. Contenidos mínimos, estructura y formato
- 10.Capacitación de quien diseña los documentos. Jerarquía, confidencialidad, autoridad y responsabilidad
- 11.Flujo de la documentación. Comunicación
- 12.Implantación del sistema documental
- 13.Mantenimiento y mejora del sistema documental

MÓDULO 4. GESTIÓN DE LA CALIDAD Y CONSERVACIÓN AGROALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

- 1.El proceso de maduración
- 2.Índices de maduración
- 3.Técnicas y métodos de recolección según cultivo
- 4.Contenedores para la recepción y el transporte
- 5.Primeros tratamientos de protección en campo
- 6.Valoración económica de la recolección
- 7.Gestión informática de los procesos de recolección
- 8.Medidas de higiene personal
- 9.Requisitos higiénicos generales de maquinaria, instalaciones y equipos
- 10.Preparación y regulación de maquinaria y equipos de recolección

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CARGA, DESCARGA Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

- 1.Procedimientos, equipos de transporte y manipulación internos
- 2.Maquinaria para carga, descarga y transporte
- 3.Recipientes y vehículos para la carga, descarga y transporte
- 4.Valoración económica de la carga y transporte de productos agrícolas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERATIVA Y DOCUMENTACIÓN DE MOVIMIENTO Y REPARTO DE PROXIMIDAD

- 1.Documentación básica de órdenes de movimiento
- 2.Operativa de las órdenes de trabajo y movimiento: eficiencia y eficacia
- 3.Movimientos dentro y fuera de la superficie comercial
- 4.Órdenes de reparto de proximidad
- 5.Normas y recomendaciones de circulación, y carga y descarga

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONDUCCIÓN DE TRANSPALÉS Y CARRETILLAS DE MANO

- 1.Tipos y características de los equipos de trabajo móviles
- 2.Localización de los elementos del equipo de trabajo
- 3.Optimización de tiempo y espacio
- 4.Colocación y estabilidad de la carga
- 5.Simulación de maniobras en el movimiento de cargas con equipos de trabajo móvil

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL DE TRANSPALÉS Y CARRETILLA DE MANO

- 1.Pautas de comportamiento y verificación en el mantenimiento de transpalés y carretillas de mano
- 2.Herramientas y material de limpieza de los equipos
- 3.Recomendaciones básicas de mantenimiento de equipos del fabricante
- 4.Sistema hidráulico y de elevación
- 5.Cambio y carga de baterías
- 6.Comprobación rutinaria y mantenimiento básico de transpalés y carretillas de mano
- 7.Simulación de operaciones de mantenimiento de primer nivel

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FASES Y OPERACIONES EN LA CADENA LOGÍSTICA

- 1.La cadena de suministro: fases y actividades asociadas
- 2.Flujos en la cadena de suministro: flujo físico de materiales y flujo de información. Características de los mismos. Cómo se articulan. Ejemplo concreto de un proceso de aprovisionamiento desde que se lanza la orden de pedido hasta su recepción en almacén
- 3.El flujo de información: en tiempo real, fiable, seguro, fácil de interpretar y manejar
- 4.Flujo de materiales: seguro, eficaz y con calidad. Diagrama de flujos interconexiónados
- 5.Cadena logística: objetivos. Cómo lograrlos. Integración de actores y sinergias a conseguir
- 6.Logística y calidad
- 7.Gestión de la cadena logística
- 8.El flujo de información

MÓDULO 5. GESTIÓN AGROINDUSTRIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RETOS, NECESIDADES Y RESPONSABILIDADES DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA ACTUAL

1. Globalización
2. Cambio climático
3. Tendencias de consumo
4. Medidas para favorecer la sostenibilidad por parte de la industria agroalimentaria
5. Reducción de las prácticas de despilfarro en las etapas de la cadena agroalimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD

1. Introducción
2. Trazabilidad y Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO Y ETIQUETADO

1. Sistemas de envasado
2. Etiquetado de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS

1. Introducción
2. Definición por lotes. Agrupación de productos
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de identificación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Gestión de calidad
2. El control de calidad en la empresa agroalimentaria
3. Sistemas de aseguramiento de la calidad
4. Implantación de un sistema de gestión de la calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN A LA EXPORTACIÓN AGROALIMENTARIA

1. La empresa agroalimentaria
2. Tipos de productos agroalimentarios que se exportan
3. Fuentes de información y bases de datos sobre exportación agroalimentaria
4. Investigación de mercados y conceptos
5. Principales países productores
6. Principales destinos de las exportaciones
7. Tendencias en el futuro

UNIDAD DIDÁCTICA 7. FERTILIZANTES ORGÁNICOS

1. Aporte de abonos y enmiendas
2. Fertilizantes orgánicos (estiércoles, purines, otros fertilizantes orgánicos)
3. Fertilizantes inorgánicos (abonos minerales simples y compuestos entre otros)
4. Consejos básicos a la hora de utilizar los abonos
5. Acondicionamiento del material vegetal

6. Plagas, enfermedades y enemigos de las plantas de jardín

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PRODUCTOS FITOSANITARIOS

1. Clasificación y características de los productos fitosanitarios o plaguicidas

2. Distribución de productos fitosanitarios por pulverización

3. Reparto del producto distribuido

4. Actuaciones básicas de emergencia. Intoxicación de las personas Contaminación ambiental

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y PIENSOS SECOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

1. Cereales

2. Oleaginosas

3. Proteaginosas

4. Forrajes

5. Pulpas

6. Harinas y productos de molinería

7. Grasas

8. Melazas

9. Materias de uso farmacológico (coocidióticos, antibióticos, vitaminas)

10. Coadyuvantes tecnológicos

11. Aditivos

12. Otras materias primas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA DE LA DIGITALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA 4.0

1. Tendencias de una economía en proceso de cambio

2. Papel de las tecnologías digitales

3. Marketing, venta, relación cliente (visión 360° y multicanal)

4. Desafíos de la dirección de IT

5. Desarrollo de competencias informáticas

6. Función de RR. HH. en la transformación digital de la empresa: formación, acompañamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 11. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN AVANZADA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 4.0

1. Estrategias de transformación digital: global, por etapas y funciones, spin-off

2. Modelo de Trabajo en un entorno digital

3. Enfoques: Mobile first, Lean startup, Food desing...

4. ¿Cómo funciona la industria conectada 4.0?

5. Seis SIGMA

6. Automatas Programables

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ORGANIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO

1. Los objetivos y funciones del mantenimiento

2. Mantenimiento correctivo, preventivo y predictivo

- 3.Mantenimiento Productivo Total
- 4.Organización, materiales y catálogo de repuestos en el almacén de mantenimiento
- 5.Programas de gestión y mantenimiento asistidos por ordenador (GMAO)
- 6.Fichas de mantenimiento: orden de trabajo, gamas de mantenimiento y normas
- 7.El banco de históricos de las intervenciones
- 8.Organización de la gestión de mantenimiento
- 9.La calidad del mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 13. GMAO - GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO ASISTIDO POR ORDENADOR

1. Que es GMAO
2. Que es CMMS - GMAC
3. Ventajas de utilizar Programas GMAO - Software GMAO
4. Los mejores Programas GMAO - Software GMAO
5. Módulos de un GMAO Como elegir un Programa GMAO - Software GMAO Software de mantenimiento gratuito PMX-PRO

UNIDAD DIDÁCTICA 14. REGLAJE Y AJUSTES DE INSTALACIONES AUTOMATIZADAS

1. Reglajes y ajustes de sistemas mecánicos, neumáticos e hidráulicos
2. Reglajes y ajustes de sistemas eléctricos y electrónicos
3. Ajustes de Programas de PLC entre otros
4. Reglajes y ajustes de sistemas electrónicos
5. Reglajes y ajustes de los equipos de regulación y control
6. Informes de montaje y de puesta en marcha

MÓDULO 6. RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA Y LA EMPRESA SOSTENIBLE

1. Introducción a la RSC
2. Principios y Valores de la Ética
3. La Empresa Tradicional y el Cambio de Modelo
4. La Empresa: Concepción Tradicional
5. Las Nuevas Condiciones del Entorno
6. La Reacción de las Empresas ante la Nueva Realidad
7. Concepto de Responsabilidad Social Corporativa
8. Antecedentes históricos de la RSC
9. Los Inicios de la RSC
10. Visión a Largo Plazo vs. Visión a Corto Plazo
11. Construcción de una Empresa Socialmente Responsable
12. ¿Qué elementos debe contener la RSC?
13. Implantación de la RSC: la peculiaridad de las PYMES
14. Análisis de la RSC en España

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁMBITOS DE LA "RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA"

1. Ámbitos de la RSE
2. El impacto medioambiental
3. Introducción a la calidad
4. La seguridad laboral y la RSE
5. Las relaciones laborales y la RSE

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MECANISMOS DE LA "RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA"

1. Referencias internacionales
2. PYMES y RSE
3. El foro de expertos en RSE

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INICIATIVAS EN "RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA"

1. Iniciativas
2. Normativas
3. Global Reporting Initiative

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA GESTIÓN DE LA "RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA"

1. Conceptos básicos
2. Fases de gestión

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PLAN DE "RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA"

1. El plan RSE
2. La comunicación en la empresa: Tipos
3. La definición de los indicadores
4. La verificación del sistema

UNIDAD DIDÁCTICA 7. FOROS DE PARTICIPACIÓN Y REPRESENTACIÓN

1. Los grupos de interés
2. El papel de los sindicatos en la RSC
3. El papel de las ONG

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA NORMATIVA ISO 26000

1. Introducción a la Norma ISO 26000
2. Antecedentes históricos
3. Propósitos de la Norma ISO 26000
4. Características de la Norma ISO 26000
5. Terminología aplicada a la Norma ISO 26000
6. Estructura y contenido de la Norma ISO 26000
7. Principales grupos de stakeholders que intervienen en la Norma ISO 26000
8. Actuaciones respecto a la Norma ISO 26000
9. Rasgos de una organización en relación con la RS
10. La Responsabilidad Social de una organización
11. Integrar las RS en toda la organización

12. Comunicación sobre RS
13. La credibilidad en materia de RS
14. Seguimiento y mejora continua de las acciones y prácticas de RS
15. Iniciativas voluntarias de RS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA RESPONSABILIDAD SOCIAL. MODELO RS10

1. Introducción al modelo RS10
2. Concepto de auditoría
3. La Responsabilidad Social Corporativa según el modelo RS10
4. Auditorías en los sistemas de gestión según el modelo RS10
5. Sistemas de gestión de la Responsabilidad Social
6. Gestión de los recursos según el modelo RS10
7. Requisitos del sistema de gestión de la Responsabilidad Social ante los grupos de interés
8. Medición, análisis y mejora del sistema de gestión de la RS

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LA RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA Y EL MARKETING SOCIAL

1. Introducción al Marketing Social
2. Características del Marketing Social
3. La Responsabilidad Social y la ética en el Marketing
4. Tipos de Marketing Social
5. Marketing social y Responsabilidad Social
6. La ampliación del concepto de marketing
7. Plan de Marketing Social
8. Resultados de la empresa con programas de Marketing Social Corporativo
9. Ejemplo de prácticas de programas de Marketing Social Corporativo

MÓDULO 7. DIRECCIÓN Y GESTIÓN EQUIPOS DE PROYECTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HABILIDADES DE UN BUEN JEFE DE PROYECTO

1. Trabajo en equipo
2. Gestión del tiempo
3. Atención al cliente
4. Técnicas de negociación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE PROYECTOS EN UN ENTORNO TI

1. Marcos IT
2. Governance ITIL y Cobit
3. Cuadro de Mando Integral

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE PROYECTOS INTERNACIONALES

1. El mercado internacional y sus características
2. Financiación
3. Riesgos de las operaciones internacionales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN AVANZADA DEL RIESGO

- 1.Importancia de la gestión del riesgo
- 2.Tipos de riesgos
- 3.Marcos de gestión del riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUEVAS METODOLOGÍAS

- 1.Sobre PMI
- 2.Prince 2
- 3.Scrum y metodologías ágiles
- 4.Rational Unified Process

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FASE DE BÚSQUEDA, SELECCIÓN DE PROYECTOS Y SUS STAKEHOLDERS

- 1.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 1. Fase de Búsqueda de Proyectos
- 2.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 2. Selección de los mejores proyectos
- 3.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 3. Identificación de las oportunidades
- 4.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 4. Comparación de las oportunidades
- 5.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 5. Priorización y selección de las oportunidades
- 6.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 6. Detección de proyectos malo
- 7.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 7. Actualización y mejora en el proyecto
- 8.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 8. Principiantes y Agentes Implicados en el Proyecto
- 9.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 9. Equipo gestor de la cartera
- 10.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 10. Grupo conductor del proyecto
- 11.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 11. El cliente, promotor o patrocinador
- 12.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 12. El gestor o director del proyecto
- 13.Fase de búsqueda, selección de proyectos y sus stakeholders. 13. Componentes del equipo de trabajo

MÓDULO 8. PRODUCCIÓN RESPONSABLE Y SOSTENIBLE EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

- 1.Conceptos básicos de la calidad: calidad, control de la calidad, aseguramiento de la calidad, gestión de la calidad
- 2.Conocimiento del sistema de APPCC como base fundamental en los estándares de calidad y seguridad alimentaria
- 3.Identificación de los estándares de seguridad alimentaria: BRC, IFS, GLOBAL GAP
- 4.Desarrollo y aplicación de la Norma ISO 22000
- 5.Acercamiento a PCQI, bases que lo fundamentan y lo regulan como Individuo Cualificado en Control

Preventivo

6. Interpretación y gestión de las normas y estándares a aplicar en la industria agroalimentaria vinculada a la seguridad alimentaria y específicas para la exportación de sus productos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Cumplimiento de las obligaciones ambientales de la empresa agroalimentaria
2. Identificación de las estrategias para el cumplimiento de las obligaciones legales en cada ámbito
3. Conocimiento de los aspectos ambientales específicos de la empresa agroalimentaria
4. Norma ISO 14000
5. Interpretación y Gestión de la normativa y obligaciones medioambientales de las empresas del sector

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EFICIENCIA ENERGÉTICA EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Conocimiento de las herramientas de Diagnóstico de la Eficiencia Energética
2. Identificación de las estrategias para la mejora de la eficiencia energética
3. Aplicación de los sistemas de monitorización del consumo energético
4. Conocimiento de la norma ISO 50001
5. Identificación de las ayudas europeas, nacionales y autonómicas para la eficiencia energética
6. Interpretación y gestión de las diferentes herramientas que permitan un diagnóstico energético inicial para el establecimiento de actuaciones de mejora

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BUENAS PRÁCTICAS SOCIALES EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Conocimiento de herramientas de diagnóstico de las buenas prácticas sociales
2. Auditoría laboral en la empresa agroalimentaria
3. Encuestas de clima laboral
4. Aplicación de estrategias para la mejora de las buenas prácticas sociales en la empresa agroalimentaria
5. Plan de igualdad en la empresa agroalimentaria
6. Concepto de igualdad aplicado a la empresa agroalimentaria
7. Igualdad formal: Legislación y normativa vigente para la Igualdad entre Mujeres y Hombres, y de Protección contra la Violencia de Género
8. Igualdad real: Eliminación de discriminaciones
9. Igualdad efectiva: Gestión de la diversidad
10. Estándar Global G.R.A.S.P.
11. Interpretación y Gestión de las herramientas que permitan el diagnóstico inicial del estado social de una empresa

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS PENALES EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Conocimiento de las herramientas de diagnóstico de los riesgos penales
2. Mapa de riesgos penales
3. Identificación y cuantificación de los riesgos penales
4. Aplicación de las estrategias para reducir los riesgos penales
5. Identificación y cuantificación de los métodos de reducción ya establecidos

6. Identificación y cuantificación de los métodos de reducción potenciales
7. Diseño del sistema documental del compliance penal
8. Elaboración de la matriz de riesgos y controles
9. Implantación de los controles y seguimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DE LA CONTINUIDAD DEL NEGOCIO

1. Control del plan de continuidad del negocio
2. Elaboración de un plan de continuidad de negocio
3. Diseño de estrategias para cada escenario
4. Aplicación de controles
5. Herramientas de medición del desempeño: ensayos del plan de continuidad

MÓDULO 9. PROYECTO FIN DE MASTER

FORMAS DE PAGO

Contrareembolso / Transferencia / Tarjeta de Crédito / Paypal

Tarjeta de Crédito / PayPal: Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

Transferencia Bancaria Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria. No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso: Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa . Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada

Otras: **PayU, Sofort, Western Union / SafetyPay**

Fracciona tu pago en cómodos Plazos sin Intereses + Envío Gratis



FORMAS DE PAGO:

 Tarjeta	 Contrareembolso
 Paypal	 Transferencia