

# CATÁLOGO CURSOS DE FORMACIÓN

## INDUSTRIA ALIMENTARIA

### 1. DIRECCIÓN Y MANDOS INTERMEDIOS:



- Evolución y Tendencias del Sector de la Industria Alimentaria.
- Dirección Estratégica para empresas de Alimentación.
- Planes para la continuidad en empresas Familiares.
- Finanzas para Directivos no Financieros.
- Habilidades de Dirección.
- Técnicas eficaces de Comunicación.
- Diseño y Elaboración de Presentaciones eficaces para Directivos.
- Cómo Hablar en Público.
- Técnicas de Dirección basadas en Inteligencia Emocional.
- PNL aplicada a la dirección de Equipos (\*).
- Técnicas Avanzadas de Negociación.
- Liderazgo y Motivación de Equipos de alto rendimiento (\*).
- Gestión de Personas en la Dirección de Equipos (\*).
- Planificación y Gestión del Tiempo.
- Gestión y Control del Estrés (\*).
- Toma de Decisiones y Solución de Conflictos.
- Formación y Desarrollo de Colaboradores.
- Planificación y Dirección de Reuniones Eficaces.
- Gestión del Cambio en las Organizaciones.
- Coaching para Directivos.
- Karting Carlos Sainz Center: Actividad Formativa en las Instalaciones de Kart, diseñada para los cursos señalados con (\*) o bien como actividad exclusiva. Sólo para cursos en la Comunidad de Madrid.



## **2. REDES COMERCIALES:**

- Calidad de servicio y tratamiento de Quejas para Comerciales.
- Análisis y toma de Decisiones sobre la Cuenta de Resultados de los Clientes.
- Automotivación y PNL para Vendedores.
- Conocimiento, funcionamiento y necesidades de la Distribución Alimentaria.
- Plan de Asesoramiento al Distribuidor mediante Merchandising de sala de venta.
- Gestión Comercial por Teléfono. Telemarketing.
- Atención al Cliente y Técnicas de Venta de cara al canal HORECA.
- Planificación y Gestión de Cartera de Clientes.
- Técnicas de mejora de Comunicación con el Cliente.
- Acompañamientos y Formación sobre el Terreno.
- Conocimiento de Producto aplicado a la Venta.
- La Trazabilidad como Arma de Venta.
- Gestión por Categorías (Árbol de Decisión de Compras, Política de Surtido, etc.).
- Diseño y Desarrollo de Promociones en el Punto de Venta.
- Fidelización de Clientes mediante Micro-Marketing.
- Selección, desarrollo y evaluación de equipos Comerciales.
- Habilidades de Venta para Comerciales.
- PRL (Prevención de Riesgos Laborales) específico.



## **3. DEPARTAMENTO DE COMPRAS:**

- La eficacia en la Gestión de Compras (Perecederos y Alimentación Seca).
- Evaluación y Homologación de Proveedores.
- Control de Calidad en la compras de Productos de Alimentación.
- Auditorías y Sistemas de Certificación de Calidad en Compras.
- Negociación Avanzada para Compradores.
- Trabajo en Equipo para Departamento de Compras.
- Calidad y Servicio para el Cliente Interno.

## **4. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS:**

- Elaboración, Gestión y Control de Presupuestos.
- Análisis de Estados Financieros.
- Técnicas de reducción de Gastos en la empresa.
- Análisis y toma de Decisiones sobre Cuentas de Resultados.
- Aplicación de Excel en Departamentos Financieros.

## **5. DEPARTAMENTO DE RR.HH.:**

- Descripción del Puesto de Trabajo (DPT) y de Evaluación del Desempeño.
- Técnicas de Selección y Evaluación de candidatos.
- Diseño y Desarrollo de Planes de Acogida.
- Planes de Desarrollo para Profesionales de Alimentación.
- Formación de Formadores.
- Técnicas y Habilidades de Formación.
- El Coaching en la Formación.
- Planificación, Desarrollo, Evaluación y Seguimiento de la Formación.
- Gestión y Desarrollo de la Formación a Distancia y e-learning.
- Gestión de Bonificaciones para la Formación Continua (FTFE).
- PRL (Prevención de Riesgos Laborales) específico para Oficinas.
- Curso Práctico de Extinción de Incendios.

## **6. DEPARTAMENTO DE CALIDAD:**

- Diseño, Desarrollo e Implantación de Sistemas de Calidad (Norma ISO 9001-2000).
- Implantación y Gestión de los modelos de Calidad Total (EFQM).
- Elaboración Industrial y Tradicional.
- Sistemas de Calidad BRC, IFS y EUREPGAP.
- Sistemas de Calidad Higiénico Sanitaria Alimentaria (Sistemas APPCC).
- Gestión y aplicación de los Sistemas de Trazabilidad.
- Producción y Control de Calidad (se adapta para cada Proceso y Producto).
- Actualización de Normativa Sanitaria.
- Requisitos Higiénico-Sanitarios para la exportación de Industria Alimentaria.
- Sistemas de Gestión Ambiental (ISO 14001) y Calidad (ISO 9001).
- Etiquetado y Envasado de Producto.
- Gestión y Control de la Legionella.

## **7. FÁBRICA Y ALMACÉN:**

- Gestión de Stocks.
- Conducción y Seguridad de Carretillas Elevadoras.
- Habilidades de Dirección y Técnicas de Venta Activa para Responsables de Fábrica y Almacén.
- Control de Calidad en Fábrica y Almacenes de Producto de Alimentación.
- APPCC para Plataformas y/o Almacenes.
- PRL (Prevención de Riesgos Laborales) específico para Fábrica y/o Almacén.
- Control del Proceso para personal de Fábrica.
- Higiene Alimentaria para personal de Fábrica, Almacén y Transporte.