



Máster MBA Internacional en Dirección de Empresas Agroalimentarias

Titulación

Máster MBA Internacional en Dirección de Empresas Agroalimentarias. Título Propio de la Universidad Camilo José Cela conjuntamente con Bureau Veritas Centro Universitario.

Para recibir el Título es necesario tener una Titulación Universitaria o 1 año de experiencia laboral.

Se obtendrá el Título Propio de la Universidad Camilo José Cela una vez concluido el Máster y verificadas las calificaciones correspondientes. Las tasas de Expedición de Títulos no están incluidas en el precio del Máster.

Trámite de Apostilla de la Haya, para aquellos alumnos extranjeros que lo deseen, supondrá un total de 125 €, incluidos gastos de envío.

Prácticas en Empresa y Bolsa de Trabajo:

Bureau Veritas gestiona una bolsa de empresas en la que los alumnos podrían realizar prácticas no remuneradas, una vez terminadas pasarán a formar parte de la Bolsa de Trabajo de Bureau Veritas Centro Universitario.

Las prácticas se gestionan exclusivamente para residentes en España.

Título Propio de:



Conjuntamente con:

BUREAU VERITAS
Centro Universitario
eLearning

Destinatarios

El Máster MBA Internacional en Dirección de Empresas Agroalimentarias va dirigido a:

- **Directivos, responsables, profesionales técnicos y personal administrativo** del sector agroalimentario, que sin tener necesariamente formación en gestión empresarial, tienen responsabilidades de dirección y desean profundizar en el **conocimiento global** de las diferentes **áreas** de la **dirección empresarial**, al objeto de mejorar sus **conocimientos** y **optimizar** la **dirección** y **competitividad** de la empresa.
- **Emprendedores y profesionales del sector agroalimentario** que aspiran a asumir nuevas **responsabilidades** en la **dirección** de una **empresa**.



- **Personas interesadas en conocer los requisitos de la Norma ISO 22000**, implantar un sistema de gestión y poder llevar a cabo auditorías internas en base a esta Norma.
- **Personas que deseen profundizar en los requisitos exigidos a las organizaciones por los estándares privados IFS y BRC**, al igual que comprender el proceso de auditoría y su certificación.
- **Titulados universitarios** que deseen adquirir una **sólida formación de carácter eminentemente práctico**, en el campo de la **gestión y dirección** de aquellas empresas que estén involucradas en algún **aspecto de la cadena alimentaria**, al objeto de **mejorar sus perspectivas de éxito** en su **carrera profesional**.

Salidas Profesionales

Las empresas españolas ofertan, a pesar de la crisis económica, puestos de nivel ejecutivo que aporten valor a sus organizaciones. El desempleo entre los directivos se sitúa muy por debajo del nivel general: el 7% frente al 25% de la media española.

El sector Agroalimentario Español cuenta con unas 30.000 empresas y ocupa a 500.000 empleados. Representa el 10% del PIB general y el 14% del PIB industrial, siendo el primer sector manufacturero de nueva industria y unos de los sectores exportadores de nuestra economía, con un volumen de 15.000 millones de €uros.

Las empresas demandan de sus puestos directivos un conocimiento actualizado y completo del mundo de los negocios, una visión estratégica del mercado y unas habilidades directivas de liderazgo y comunicación.

El máster capacita al alumno a desempeñar puestos de nivel directivo, en cualquier empresa industrial, como:

- Director General.
- Director o Gerente de área funcional (Comercial y Marketing, Operaciones, Finanzas y Recursos Humanos), Jefe de Departamento.
- Director de Producción
- Director de Control de Calidad y Seguridad Alimentaria

El alumno puede optar también a puestos de Consultor o Asesor de empresas, asesorando en lo relativo a planificación estratégica, desarrollo corporativo, finanzas, implantación de un Sistema Integrado de Gestión, etc.

Por ello, cursar un MBA en empresas agroalimentarias puede permitir alcanzar una excelente proyección directiva dentro de un sector pujante y sólido, con clara necesidad de nuevos profesionales y ejecutivos bien preparados y competentes.

Y, ¡Además, el máster te permite ser Emprendedor, gestionando tu propia empresa!.



Objetivos

Que los participantes **adquieran las competencias**, es decir, los **conocimientos, habilidades y actitudes** necesarias para adquirir una **visión global e integrada de las diversas áreas que integran la empresa industrial y especialmente del área de producción**, con el objetivo de que sean capaces de desarrollar las herramientas técnicas y organizativas necesarias para dirigir y gestionar la producción. Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

- **Comprender el proceso de globalización** y la consolidación de la **economía del conocimiento**.
- **Conocer las principales propiedades del conocimiento como recurso económico**, así como los diferentes **tipos de conocimiento**.
- **Conocer el entorno económico internacional** y **comprender las relaciones económicas internacionales**.
- **Desarrollar** una adecuada **estrategia competitiva** en la organización.
- **Utilizar el marketing** como una herramienta útil para afrontar el reto de contar con clientes cada vez más fieles.
- **Aplicar** las diversas **técnicas de marketing digital**, que constituyen verdaderas oportunidades para la empresa.
- **Analizar e interpretar** los **Balances y Cuenta de Resultados de la empresa**.
- **Examinar la actividad económico – financiera de la organización** y tomar decisiones que afectan a su endeudamiento, liquidez y solvencia.
- **Elaborar un sistema de control** de gestión adecuado a la realidad de la empresa.
- **Identificar las ventajas** que la **Business Intelligence** ofrece a la empresa.
- **Conocer el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico**, asociando el sistema de trabajo HACCP a un Sistema de Gestión a través de la Norma ISO 22000 y de los estándares IFS y BRC en sus últimas versiones.
- Comprender la importancia de la **trazabilidad** en la industria alimentaria.
- **Conocer los requisitos** que debe incluir un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos en base a la **Norma ISO 22000**.
- Comprender la necesidad de adoptar un **enfoque basado en procesos** para gestionar la seguridad alimentaria en una organización.
- Entender el **proceso de Certificación** de una compañía según los estándares IFS y BRC.



- Conocer los requisitos a cumplir tanto por las entidades de certificación así como por los auditores que deseen realizar auditorías de certificación conforme a los estándares IFS y BRC.

Programa

Asignatura 1 - Globalización, Economía del Conocimiento y Estrategia - 6 Créditos

- Conocer la Globalización y Nuevas Tecnologías
- Definir la Economía del Conocimiento
- Utilizar el Conocimiento como Recurso Económico
- Analizar el Entorno Económico Internacional
- Realizar un Análisis Interno y del Sector de la Empresa
- Determinar la Estrategia Competitiva de la Empresa

Asignatura 2 - Marketing en la Era Digital - 6 Créditos

- Entender la Función del Marketing y las Estrategias en Entornos Digitales.
- Implementar la Estrategia de Marketing: Segmentación y Posicionamiento.
- Conocer las Políticas de Marketing Directo y Relacional.
- Aplicar estrategias de Marketing.
- Relacionar Redes Sociales y Empresa.
- Aplicar Estrategias de Marketing Mix en la Era Digital.

Asignatura 3 - Dirección Financiera - 6 Créditos

- Elaborar el Balance y Cuenta de Resultados
- Determinar el Análisis Económico Financiero de la Empresa
- Conocer las Normas Internacionales de Información Financiera
- Conocer los Medios de Cobro y Pago
- Estudiar las Diferentes Alternativas de Financiación Internacional
- Diseñar un Sistema de Control de Gestión

Asignatura 4 - Business Intelligence - 6 Créditos

- Conocer la Nueva Generación de ERP - Enterprise Resource Planning
- Implementar la Inteligencia de Negocio en la Empresa - Business Intelligence
- Implantar un Cuadro de Mando Integral
- Gestionar las Relaciones con los Clientes - CRM
- Utilizar el Comercio Electrónico o e-Commerce



- Establecer la Inteligencia Competitiva en la Organización

Asignatura 5 - Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Norma ISO 22000 - 6 Créditos

- Comprender la Necesidad de Gestionar la Inocuidad Alimentaria según ISO 22000
- Comprender el Enfoque basado en Procesos
- Conocer la Importancia de la Trazabilidad en la Industria Alimentaria
- Interpretar los Requisitos de ISO 22000 Relativos a la Documentación, la Dirección y los Recursos
- Planificar la Realización de Productos Inocuos Conforme a ISO 22000
- Llevar a Cabo las Actividades de Validación, Verificación y Mejora en un SGIA

Asignatura 6 - Proceso de Certificación de los Estándares IFS y BRC - 6 Créditos

- Distinguir los Estándares IFS y BRC
- Analizar los Elementos de un Sistema de Gestión conforme IFS y BRC
- Preparar el proceso de Certificación de una Compañía conforme IFS y BRC
- Analizar la Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación IFS
- Analizar la Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación BRC
- Identificar los Requisitos para los Auditores IFS y BRC

Asignatura 7 - Requisitos de los Estándares IFS y BRC - 6 Créditos

- Analizar las Responsabilidades de la Dirección según IFS y BRC
- Interpretar la Gestión de Recursos según IFS y BRC
- Conocer el Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria según IFS y BRC
- Comprender el Proceso Productivo según IFS
- Comprender el Proceso Productivo según BRC
- Analizar la Gestión del Producto No Conforme y la Mejora Continua según IFS y BRC

Proyecto de Internacionalización Empresarial / Prácticas Externas Curriculares (a elegir) - 6 Créditos **Trabajo Fin de Máster - 12 Créditos**