

MÁSTER ONLINE EN  
**GESTIÓN DE INDUSTRIAS  
AGROALIMENTARIAS**

2024 - 2025



Formación de Postgrado

  
asociación española  
de escuelas de negocios

# 1. CESIF, CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE LA INDUSTRIA FARMACÉUTICA

Somos una institución privada, nacida en 1990, siendo hoy líderes de la formación de profesionales en la industria farmacéutica, parafarmacéutica, alimentaria, biotecnológica, química, cosmética y -en general- en todos aquellos sectores afines, relacionados con el sector salud.



## OBJETIVO

El objetivo prioritario de CESIF es la formación de profesionales con un alto nivel de especialización en las distintas posiciones técnicas y directivas que ofrecen las empresas, complementando las áreas docentes con una preparación exhaustiva y personalizada para la búsqueda de empleo y el desarrollo profesional.



Todo el **claudio de CESIF** lo integran **profesionales en activo de reconocido prestigio**, con experiencia en puestos directivos y de responsabilidad en empresas líderes en sus sectores.



CESIF tiene **sede en:**



📍 **Madrid** 📍 **Barcelona**

**El alto grado de calidad y exigencia** en los programas que impartimos, junto con la orientación eminentemente práctica de nuestros cursos, han merecido el reconocimiento mayoritario de los respectivos sectores, quedando avalado nuestro prestigio de CESIF por los más de 12.500 estudiantes de anteriores promociones, que se han incorporado a las principales compañías del sector correspondiente.

Nuestra misión es **contribuir al progreso económico-social y a la mejora continua** de los profesionales de los sectores farmacéutico, biotecnológico, alimentario, químico y cosmético, industrias esenciales para la economía, ofreciendo **soluciones para la generación de conocimiento** a los profesionales de estos ámbitos.

Además, **aspiramos a ser una referencia mundial** en las actividades de formación y consultoría de alta especialización, contribuyendo al **desarrollo de los sectores** a los que se circunscribe nuestra **actividad, experiencia y conocimientos**, ofreciendo:

- 1 Un **modelo académico único**, adaptado a los nuevos paradigmas del aprendizaje y constituido sobre la base del alto nivel del profesorado.
- 1 Un centro de conexión entre **el ámbito profesional y de enseñanza**, en el que los estudiantes vivan un aprendizaje experiencial 360°.
- 1 Un **foro de debate y acceso a la actualidad** que define nuestros ámbitos de actividad
- 1 Un **entorno de networking** para profesionales, directivos y resto de actores en nuestros sectores.

# OBJETIVOS Y ORIENTACIÓN



# GESTIÓN DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

---

Hoy día, los líderes y principales ejecutivos dentro de las organizaciones necesitan tener conocimientos y herramientas para gestionar la incertidumbre derivada del entorno global, donde los cambios se suceden de manera rápida e inesperada. Además, deben ser capaces de crear e integrar en sus compañías estrategias que les permitan ser competitivos y aprovechar las oportunidades que el entorno ofrece.

Una **gestión integral de una industria agroalimentaria supone una enorme ventaja competitiva** dado que permite: abrir nuevos canales comerciales, aumentar ventas, mejorar la confianza del consumidor, vender productos innovadores, evitar alertas y crisis alimentarias, minimizar impactos, mejorar los costes de producción,...

## OBJETIVO DEL MÁSTER ONLINE EN GESTIÓN DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS:

En este programa proporcionaremos conocimientos profundos del sector desde **todas las áreas clave** para **poder competir en el mercado alimentario presente y futuro con éxito**. Como por ejemplo, en internacionalización y globalización, innovación, logística, marketing, legislación, desarrollo de negocio,...

A través de un claustro de amplia experiencia profesional y directivos invitados, se generará un espacio de debate con los participantes en el que desarrollar la creatividad y el pensamiento crítico aplicados a circunstancias y desafíos reales.

Durante el programa el participante:

- Dominará el **conocimiento global del sector**
- Profundizará en la integración de los eslabones de la cadena alimentaria, entorno global y económico, para el posicionamiento y la **obtención de ventajas competitivas**
- Obtendrá las capacidades de integrar los conocimientos adquiridos al diseño y control de **líneas de producción de alimentos**
- Podrá gestionar la **calidad total** y **seguridad alimentaria** de una empresa
- Profundizará en la **gestión de crisis** y **alertas alimentarias**
- Profundizará en los conocimientos en nutrición, alimentos especiales, funcionales y nuevos alimentos
- Conocerá los principales mercados y requisitos en materia de **importación-exportación**
- Detectará **oportunidades de negocio** en el sector teniendo una visión global del proceso de **transformación digital, operativa** y empresarial **"Industria 4.0"**, así como las nuevas tendencias de consumo
- Desarrollará las herramientas y capacidades necesarias para ser **generador de cambio** dentro de la empresa
- Profundizará en los principales **retos y tendencias del sector** agroalimentario
- Adquiere **habilidades de gestión** económica-financiera, equipos y personas y planificación estratégica empresarial

# ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

El Máster Online en **Gestión de Industrias Agroalimentarias** está dirigido a:

- Profesionales de mandos intermedios (responsables de unidades de negocio o departamentos), pre-directivos y directivos del sector alimentario que deseen lograr una visión completa de la cadena de valor de la industria alimentaria, analizando las interrelaciones existentes y su impacto en el ámbito empresarial.
- Emprendedores que quieran hacerse un espacio en el sector.



# METODOLOGÍA

## FORMACIÓN ONLINE 360°



## CAMPUS CESIF

En CESIF contamos con el **Campus Virtual más innovador del sector educativo**, que permite a los participantes acceder a todo el contenido y recursos del Máster, donde y cuando quieran.

El objetivo de esta herramienta es la aplicación de una metodología que nos asegure un **aprendizaje activo** y la **optimización de la experiencia de usuario**, tanto de alumnos como de profesores.

Asimismo, desde el Campus Virtual deberá completar satisfactoriamente los **test y ejercicios** propuestos para cada materia y realizar la **evaluación de cada profesor** así como **enviar consultas** directamente al **tutor personal** para el **seguimiento académico, dinamización y asesoramiento** del alumno.

Para **facilitar al máximo las posibilidades formativas**, nuestros alumnos también podrán acceder al Campus a través de una APP desarrollada para dispositivos con sistema operativo **iOS y Android** a través de la cual podrán **seguir de manera didáctica, sencilla e intuitiva todos los contenidos del programa cursado**.

**LOS ESTUDIANTES TENDRÁN ACCESO A TODOS LOS MATERIALES, VÍDEOS Y DEMÁS RECURSOS FORMATIVOS A MEDIDA QUE AVANZAN EN EL PROGRAMA .**

# TRABAJO FIN DE MÁSTER (TFM)

---

El **Trabajo de Fin de Máster (TFM)** completa el proceso formativo, ya que permite al estudiante **aplicar en la práctica** todos los conocimientos teóricos adquiridos durante el desarrollo del curso. Antes de finalizar los contenidos teóricos, se habilita el acceso del alumno al módulo del TFM para que pueda simultanear el seguimiento de los últimos contenidos con el desarrollo de dicho trabajo.

El trabajo tratará sobre un tema visto con anterioridad en el desarrollo del curso para que el estudiante pueda aplicar los conocimientos adquiridos durante el mismo. Para ello, el alumno cuenta en todo momento con el **apoyo de su tutor**, que le ayudará a lograr el máximo aprovechamiento del trabajo a realizar.

El TFM se califica con una puntuación de 1 a 10 y supone el **60% de la calificación final** del máster. Es necesario obtener una **calificación mínima de 5.0** para poder optar a la superación total del programa.

## TITULACIÓN

---

Los alumnos que hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y el Trabajo de Fin de Máster, recibirán el correspondiente **Diploma de Máster** emitido por **CESIF**.

### METODOLOGÍA BASADA EN:

---



- SESIONES EN DIRECTO
- CONTENIDOS INTERACTIVOS
- VIDEOCLASES PARA APRENDER A TU RITMO
- TUTORÍAS Y ASESORAMIENTO PERSONALIZADO
- PROYECTO FINAL INDIVIDUAL O GRUPAL
- 100% ONLINE

# COMPATIBLE

CON TU VIDA  
PROFESIONAL Y  
PERSONAL





# PROGRAMA DE CONTENIDOS

El **programa del Máster online en Gestión de Industrias Agroalimentarias** se estructura en **10 bloques** con el fin de cubrir todos los aspectos necesarios para una **formación completa del alumno**.



## 1. HABILIDADES DE GESTIÓN

### 1.1. Gestión económico- financiera

- La construcción de los estados financieros: Balance y Cuenta de resultados.
- Estructura de fondos propios.
- Análisis de los estados financieros: ratios operativos, rentabilidad, elementos de control, evolución de las operaciones, márgenes, etc.
- Los fondos generados.
- El uso eficiente de los recursos.
- Concretando el plan de negocio: Las previsiones financieras.
- La financiación del crecimiento y el apalancamiento financiero. Decisiones de inversión: VAN, TIR y coste de capital.
- Valoración de empresas.
- Fusiones y adquisiciones.

### 1.2. Gestión de personas y equipos

- Introducción a las habilidades directivas
- Liderazgo y habilidades directivas en el siglo XXI. Agile Leadership
- Inteligencia emocional
- Networking y Marca Personal. Desarrollo de Carrera. Búsqueda de oportunidades de empleo.
- Análisis de problemas y toma de decisiones. Modelos de Teorías de Juego.
- Selección y búsqueda de oportunidades
- Planificación estratégica de RR.HH.
- Comunicación de la cultura corporativa.
- Sistemas de evaluación. Política retributiva y compensación.
- Buenas prácticas de gestión de los RR.HH. Dirección por objetivos y equipos de Alto Rendimiento. Tendencias en la gestión de RR.HH.

## **2. MARCAR EL RUMBO**

- 2.1.** Introducción a la dirección estratégica.
- 2.2.** La teoría sobre la estrategia en la empresa y sus modelos
- 2.3.** Metodología de análisis estratégico
- 2.4.** El análisis externo
- 2.5.** El desarrollo funcional de la estrategia corporativa
- 2.6.** El marketing específico
- 2.7.** El desarrollo de negocio
- 2.8.** Liderazgo y estrategia
- 2.9.** Gestión del cambio
- 2.10.** Fusiones y adquisiciones
- 2.11.** Sector alimentario. Descripción general.
- 2.12.** Instituciones Alimentarias.
- 2.13.** Agentes del sector alimentario.
- 2.14.** Legislación. Normativas. Proceso legislativo.
- 2.15.** Legislación. Procedimiento sancionador. Herramientas
- 2.16.** Tendencias. Qué son. Tendencias generales.
- 2.17.** Tendencias. Tendencias de producto y canal. COVID-19
- 2.18.** Tendencias de consumo y de consumidor
- 2.19.** Tendencias. Formatos comerciales adaptados
- 2.20.** Nuevas formas de consumir y formatos híbridos.

### 3. ASENTANDO LAS BASES

- 3.1. Calidad y Seg. Alimentaria. Sist. Autocontrol APPCC
- 3.2. Calidad y Seg. Alimentaria. Microbiología. Vida útil.
- 3.3. Calidad y Seg. Alimentaria. Auditorías.
- 3.4. Trazabilidad. Sentido comercial
- 3.5. Trazabilidad. Ascendente, descendente. En proceso
- 3.6. Trazabilidad en explotaciones agroalimentarias
- 3.7. Etiquetado. Importancia para el cliente final
- 3.8. Etiquetado. Ley de etiquetado.
- 3.9. Etiquetado nutricional y declaraciones nutricionales.
- 3.10. Referenciales internacionales. Introducción, ISO 9001
- 3.11. ISO 22000, FSSC 22000
- 3.12. IFS, BRC, Global G.A.P.
- 3.13. Halal. Kosher. Marcas de calidad. Producto ecológico.

### 4. MARKETING Y COMUNICACIÓN

- 4.1. Marketing. Qué es. Mercado y segmentación de mercados
- 4.2. Marketing. Marca y posicionamiento
- 4.3. Marketing. Comportamiento del consumidor
- 4.4. Marketing Mix. Producto y Precio
- 4.5. Marketing Mix. Distribución y Publicidad
- 4.6. Comunicación y redes sociales en el sector alimentario

## **5. INNOVACIÓN / TRANSFORMACIÓN**

- 5.1.** I+D+i. Open Innovation 1
- 5.2.** I+D+i. Open Innovation 2
- 5.3.** I+D+i. Gestión de desarrollo de la innovación
- 5.4.** I+D+i. Deducciones fiscales. Ayudas.
- 5.5.** Fundamentos de la tecnología alimentaria y los alimentos
- 5.6.** Tecnologías alimentarias básicas
- 5.7.** Tecnologías alimentarias especializadas y tendencias Parte 1
- 5.8.** Tecnologías alimentarias especializadas y tendencias Parte 2
- 5.9.** Lean Manufacturing. Introducción.
- 5.10.** Herramientas de gestión lean manufacturing
- 5.11.** Six Sigma y otras herramientas complementarias en Lean Manufacturing
- 5.12.** Implantación de lean manufacturing
- 5.13.** Últimas Tecnologías. Novedades por sector

## **6. INTERNACIONALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS**

- 6.1.** Plan de Internacionalización /Estrategias
- 6.2.** Selección de mercados y problemáticas de exportación
- 6.3.** Problemáticas de exportación y Herramientas.
- 6.4.** Casos prácticos: Vino australiano y Aceite de Oliva. Herramientas de exportación
- 6.5.** Investigación de Mercados. Qué es. Fuentes de información. Técnicas cuantitativas
- 6.6.** Investigación de Mercados. Técnicas cualitativas y mixtas.

## 7. NUEVAS OPORTUNIDADES DE MERCADO

**7.1.** Nuevos Alimentos

**7.2.** Turismo alimentario

**7.3.** Turismo alimentario. Casos prácticos. Valle de Napa

## 8. NUEVAS OPORTUNIDADES DE MERCADO

**8.1.** Organización Comercial / Alternativas comerciales

**8.2.** Gestión de equipos y gestión de red de ventas.

**8.3.** Canales de comercialización: Alimentación. HORECA

**8.4.** Canales de comercialización: E-commerce y otros canales

## 9. CRISIS Y COMPLIANCE

**9.1.** Fraude. Prevención 1

**9.2.** Fraude. Prevención 2

**9.3.** Fraude. Gestión

**9.4.** Alertas y Crisis. Gestión

**9.5.** Alertas y Crisis. Plan de Gestión de Crisis

**9.6.** Alertas y Crisis. Nuevas competencias. Entorno online

**9.7.** Compliance. Responsabilidad fiscal y penal

**9.8.** Compliance. Control de fraude

**9.9.** Compliance. Normas.

**9.10.** Compliance. Normas 2

**9.11.** Food Defense. Legislación

**9.12.** Food Defense. Plan Food Defense.

**9.13.** Food Defense como herramienta para la exportación

## **10. RETOS DEL SECTOR**

**10.1.** Retos Gran Distribución. Retos presentes y futuros

**10.2.** Retos Gran Distribución. Omnicanalidad. COVID-19

**10.3.** Retos Gran Distribución. Importancia de Relación Públicas y labores de Lobby.

**10.4.** Retos del Sector. Retos Macro

**10.5.** Retos del Sector. Retos de la Cadena Alimentaria

**10.6.** Retos del Sector. Retos de la empresa alimentaria

**10.7.** Retos del Sector. Ley de la Cadena Alimentaria

# SERVICIO DE “CARRERAS PROFESIONALES”

El departamento de carreras profesionales, puente entre la formación académica y la realidad laboral, gestiona la bolsa de empleo a través de una relación directa con el mundo empresarial.

Ofrece a los estudiantes asesoramiento y resolución de dudas relacionadas con la evolución de su carrera para que opten a aquellas ofertas de trabajo que mejor se adecuan a su perfil.

## POSIBILIDAD DE ACUERDO PARA ACCESO A PRÁCTICAS EN EMPRESAS.

Los estudiantes de modalidad online de CESIF que cumplan las condiciones requeridas\*, podrán solicitar el respaldo de la escuela para la formalización de sus prácticas en empresa a través del convenio específico correspondiente, cuya **duración prevista de forma general será hasta de 4 meses**, y cuya **dotación económica dependerá de las condiciones que cada empresa** tenga establecidas para esas posiciones.

\*Solicitud de cobertura del convenio dentro del periodo lectivo del programa cursado y antes de la entrega del TFM. El estudiante deberá aportar el contacto de la compañía correspondiente.

## BOLSA DE EMPLEO

CESIF facilita la posibilidad a los estudiantes de acceder a la bolsa de trabajo desde el inicio del Máster, siempre que la titulación oficial haya sido finalizada.

En las últimas promociones, la gestión proactiva realizada por el centro y dirigida a la industria farmacéutica, parafarmacéutica, alimentaria, química, cosmética y biotecnológica, ha colaborado a la incorporación de más del 90% de sus titulados al mundo laboral.

**+800 OFERTAS DE EMPLEO ANUALES  
GESTIONADAS EN LA BOLSA DE EMPLEO.**

## EMPRESAS EN LAS QUE TRABAJAN NUESTROS ALUMNOS



# CLAUSTRO

Liderando el Máster Online en Gestión de Industrias Alimentarias y al claustro de profesores que lo integran se encuentran:



**JOSÉ MANUEL GIL.**

**Program Manager**

Licenciado en Ingeniería Agrícola con Especialidad en Industrias Agroalimentarias por la Universidad Politécnica de Madrid.

Con más de 20 años de experiencia en el sector, comenzó su trayectoria profesional como responsable de calidad en empresas como Lácteas del Jarama y Alcampo. Ha trabajado de responsable de desarrollo del negocio agroalimentario en la entidad de Certificación Bureau Veritas, pasando a ocupar puestos de dirección en la compañía OCA GLOBAL.

Actualmente es Responsable de Desarrollo de Negocio en Cámara Certifica (Grupo AENOR).



**JON ZUBIA**

**Codirector.**

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas con Especialidad en Marketing por la Universidad de Deusto. También realizó el Grado de Sociología por la UNED.

Durante su experiencia de más de 20 años ha ocupado puestos de dirección en empresas como GM & Co (consultora experta en tendencia alimentarias), Eumedia, (editorial del sector agroalimentario), de su Agencia de Comunicación Gaia, de consultoría en Eurogap (marketing estratégico agroalimentario), A.T. Kearney y en DIGIT-A, ecosistema de soluciones de digitalización, como responsable de la Industria Alimentaria.

Actualmente es responsable del Sector Alimentario en WolfCRM.



# SALIDAS PROFESIONALES

El Máster Online en Gestión de Industrias Agroalimentarias facilita a los estudiantes una **especialización teórica y práctica** en la gestión y dirección de empresas de la industria alimentaria con el fin de poder **avanzar en su trayectoria profesional** en diversos sectores de actividad:



## ÁREAS FUNCIONALES

Los estudiantes, habrán adquirido sólidos conocimientos especializados que les permitirán desarrollar su carrera profesional dentro de los siguientes departamentos, tanto a nivel nacional como internacional:

- 01 CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
- 02 PRODUCCIÓN
- 03 I+D
- 04 COMERCIALIZACIÓN / VENTAS
- 05 MARKETING Y DESARROLLO DE NEGOCIO

# ADMISIÓN DEL ESTUDIANTE

## INSCRIPCIÓN

Para inscribirte en el máster deberás aportar:

- 1 **Solicitud de admisión**, debidamente cumplimentada y firmada.
- 1 **Fotografía** tipo carnet.
- 1 **CV** personal.
- 1 **Titulación académica**.
- 1 **Justificante de pago** correspondiente al importe de la matrícula (pago íntegro) o de la reserva de plaza (1.000€).

En el momento de la reserva de plaza, el estudiante debe confirmar la fecha en que tiene previsto el comienzo de su estudio. Previamente al inicio, recibirá las claves de acceso a su Campus Virtual para comenzar su formación y desde CESIF se le convocará a un encuentro de bienvenida (presencial u online) con el coordinador académico del programa que le asistirá durante todo el desarrollo del curso.

Este primer contacto con su coordinador es imprescindible para que el candidato conozca aquellos requisitos y aspectos relevantes del programa para el correcto desarrollo del mismo, así como el funcionamiento del Campus Virtual de CESIF y sus posibilidades.

## FACILIDADES DE FINANCIACIÓN

Sabadell Consumer, gracias al acuerdo con CESIF, ofrece unas condiciones especiales de financiación para nuestros alumnos y nuestras alumnas de hasta 36 meses. Si tienes interés en conocer más información, no dudes en contactar [admisiones@cesif.es](mailto:admisiones@cesif.es).

 **Sabadell**  
Consumer



# CONSEJO ACADÉMICO

## JUAN YERMO

Director general de Farmaindustria.

## VAL DÍEZ

Directora general de la Asociación Nacional de Perfumería y Cosmética – STANPA.

## ION AROCENA

Director general de la Asociación Española de Bioempresas – AseBio.

## SUSANA GÓMEZ-LUS

Presidenta de la Asociación de Medicina de la Industria Farmacéutica Española – AMIFE.

## JUAN ANTONIO LABAT

Director general de la Federación Empresarial de la Industria Química Española – FEIQUE.

## MAURICIO GARCÍA DE QUEVEDO

Director general de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas – FIAB.

## MARIONA SERRA

Presidenta de CataloniaBio & HealthTech.

## RICARDO DÍAZ MARTÍN

Decano - Presidente del Consejo General de Colegios Oficiales de Químicos en España.

## JORGE ABAD GARCÍA

Presidente del Consejo General de Colegios Oficiales de Biólogos en España.

## ACUERDOS Y RECONOCIMIENTOS INSTITUCIONALES

CESIF cuenta con el apoyo y colaboración de diversas instituciones que, integradas en su Consejo Académico, velan por la calidad de la enseñanza impartida y colaboran en la realización de los distintos cursos que se ofrecen.



**MADRID:**

Arapiles, nº 11. 28015  
+34 915 938 308  
madrid@cesif.es

**BARCELONA:**

Josep Irla i Bosch, nº 5-7, 3ª.  
08034, +34 932 052 550  
barcelona@cesif.es

[cesif.es](http://cesif.es)



PARA MÁS INFORMACIÓN  
[admisiones@cesif.es](mailto:admisiones@cesif.es)