



# Programa Superior Universitario en Gestión Estratégica y Modernización de la Cadena Alimentaria

Aprende los conocimientos necesarios para liderar la renovación y control de la industria alimentaria.

## Objetivos

Con el Programa Superior Universitario en Gestión Estratégica y Modernización de la Cadena Alimentaria aprenderás a optimizar procesos logísticos, gestionar operaciones complejas y diseñar sistemas innovadores que respondan a las demandas del mercado global. Además, el enfoque en la economía circular y la sostenibilidad te preparará para tomar decisiones responsables que impacten positivamente en el medio ambiente y la sociedad. La industria alimentaria no solo es vital para la economía, sino que también desempeña un papel fundamental en el bienestar y desarrollo de la sociedad.

## Plan de estudios

### Asignatura 1: Control de la Cadena de Suministro en las Industrias Alimentarias (6 ECTS)

#### Tema 1: Introducción a la cadena de suministro en la industria alimentaria

- Concepto y evolución de la cadena de suministro en el sector alimentario.
- Características específicas del sector (percebilidad, regulación, seguridad alimentaria).
- Estructura de la red logística: proveedores, fabricantes, distribuidores y consumidores.
- Importancia de la trazabilidad y la calidad a lo largo de la cadena.
- Principales desafíos logísticos en el entorno actual (globalización, sostenibilidad, tecnología).

#### Tema 2: Proceso de aprovisionamiento y compras en la industria alimentaria

- Identificación y selección de proveedores: criterios de calidad, coste y seguridad.
- Factores determinantes del coste de aprovisionamiento (volumen, tiempos, fluctuación de precios).
- Negociación y gestión de contratos con proveedores.
- Sistemas y estrategias de aprovisionamiento (JIT, outsourcing, compra anticipada).
- Control y evaluación del desempeño de proveedores (KPIs, auditorías, certificaciones).

#### Tema 3: Infraestructuras y recursos para la gestión eficiente del transporte en la industria alimentaria

- Tipos de transporte y su adecuación a productos alimentarios (carretera, ferrocarril, marítimo, aéreo).
- Infraestructuras logísticas: almacenes, plataformas de cross-docking, centros de distribución.
- Gestión de la flota y optimización de rutas (criterios de eficiencia, sostenibilidad, reducción de costes).

- Normativas de transporte de alimentos (cadena de frío, tiempo de tránsito, embalaje).
- Impacto de la ubicación geográfica en la eficiencia logística y en los costes.

#### Tema 4: Gestión del almacenaje en la industria alimentaria

- Principios básicos del almacenaje en la industria alimentaria
- Tipos de almacenes y sistemas de almacenamiento de alimentos
- Condiciones de conservación y control de temperatura
- Gestión de inventarios: métodos y sistemas de reposición (MRP, DRP, JIT)
- Trazabilidad en el almacén.

#### Tema 5: Gestión de operaciones en la industria alimentaria

- Fundamentos de la gestión de operaciones en la industria alimentaria
- Planificación y control de la producción de alimentos
- Optimización de procesos y eficiencia operativa
- Gestión de la calidad y seguridad alimentaria
- Innovación y sostenibilidad en las operaciones del sector alimentario.

#### Tema 6: Diseño de sistemas logísticos en entornos competitivos

- Modelos de distribución (centralizado vs. descentralizado).
- Layout de almacenes y configuración de redes de distribución.
- Optimización de la cadena de suministro a través de la segmentación de productos y mercados.
- Indicadores de desempeño (KPIs) en el diseño logístico (rotación de inventario, nivel de servicio, coste logístico).

#### Tema 7: Dirección de sistemas logísticos en un entorno competitivo

- Toma de decisiones estratégicas en logística (coste vs. servicio).

- Coordinación interfuncional e interempresarial (comunicación y colaboración).
- Control y seguimiento de operaciones logísticas (dashboards y reportes de gestión).
- Gestión de la demanda y planificación de la producción-distribución.
- Estrategias de mejora continua y lean management en la logística alimentaria.

#### **Tema 8: Tendencias en estrategias de concentración e internacionalización en la distribución de alimentos**

- Fusiones, adquisiciones y alianzas estratégicas en el sector alimentario.
- Globalización de la cadena de suministro y desafíos de la internacionalización.
- Concentración de la oferta y la demanda: ventajas e inconvenientes.
- Análisis de mercados emergentes y su importancia en la distribución alimentaria.
- Casos de éxito y mejores prácticas en la expansión de redes logísticas globales.

#### **Tema 9: Integración de la red logística en organizaciones alimentarias**

- Integración vertical y horizontal: ventajas competitivas y retos.
- Beneficios de la integración logística: reducción de costes, coordinación y trazabilidad.
- Procesos de colaboración con proveedores y clientes (CPFR, EDI).
- Sincronización de la producción y la distribución en la cadena alimentaria.
- Casos prácticos de integración exitosa en empresas alimentarias.

#### **Tema 10: Herramientas técnicas para la toma de decisiones en los flujos logísticos de la industria alimentaria**

- Software de planificación y control (ERP, APS, WMS, TMS).
- Modelos de simulación y optimización aplicados a la cadena de suministro.

- Técnicas de previsión de la demanda (series temporales, regresión, análisis de grandes datos).
- Cuadros de mando y analítica de datos para la evaluación de indicadores de rendimiento (KPIs).
- Metodologías para la evaluación de proyectos logísticos (ROI, coste-beneficio, payback).

#### **Tema 11: Uso de tecnología en la gestión de la cadena de suministro en la industria alimentaria**

- Internet of Things (IoT) y su aplicación en el control logístico (sensores, tracking en tiempo real).
- Big Data e inteligencia artificial: analítica avanzada y predicción de la demanda.
- Blockchain y trazabilidad en la industria alimentaria (seguridad y transparencia).
- Automatización y robótica en almacenes y procesos de picking.
- Retos de la transformación digital (formación, inversión, resistencia al cambio).

#### **Tema 12: Perspectivas futuras y desafíos en la gestión de procesos logísticos en el sector alimentario**

- Sostenibilidad y economía circular en la logística alimentaria (packaging, huella de carbono).
- Cambios en el comportamiento del consumidor y su impacto en la distribución (omnicanalidad, e-commerce).
- Regulaciones y normativas futuras en seguridad alimentaria y transporte internacional.
- Innovación y nuevas tendencias tecnológicas (drones, vehículos autónomos, gemelos digitales).
- Desafíos globales: variabilidad de precios, fluctuaciones en la oferta, gestión de riesgos y resiliencia logística.

## Asignatura 2: Modernización y Expansión en la Industria Alimentaria (6 ECTS)

### Tema 1: Crecimiento y diversificación en el sector primario

- Panorama y diagnóstico del sector primario
- Estrategias de integración vertical y horizontal
- Innovaciones tecnológicas aplicadas al sector primario
- Impacto de la globalización y los mercados internacionales
- Casos de estudio y experiencias prácticas.

### Tema 2: Investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) en la producción de alimentos

- Fundamentos de I+D+i y su importancia en la industria alimentaria
- Metodologías de gestión de proyectos de I+D+i
- Fuentes de innovación en la industria alimentaria
- Casos de innovación disruptiva en la producción de alimentos
- Retos y oportunidades para la innovación.

### Tema 3: Diseño y optimización de procesos en el sector secundario

- Fundamentos de ingeniería de procesos en la industria alimentaria
- Análisis y mapeo de procesos
- Herramientas de mejora continua
- Tecnologías de vanguardia en el procesamiento de alimentos
- Evaluación de costes y eficiencia operativa.

### Tema 4: Mejora de la producción mediante la implementación de la Industria 4.0

- Concepto de Industria 4.0 y sus pilares tecnológicos
- Aplicaciones prácticas en la industria alimentaria
- Sistemas de gestión integrados
- Desafíos de la digitalización en la industria alimentaria
- Casos de éxito y tendencias futuras

### Tema 5: Robotización y automatización en la industria alimentaria

- Tipos de robots y sistemas de automatización
- Diseño y gestión de líneas automatizadas
- Evaluación de la viabilidad económica
- Seguridad y ergonomía en entornos automatizados
- Tendencias en la robotización y automatización

### Tema 6: Control de trazabilidad de materias primas y productos

- Requisitos legales y normativos
- Sistemas y tecnologías de identificación y seguimiento
- Gestión de la calidad y seguridad alimentaria
- Beneficios de una trazabilidad efectiva
- Casos prácticos y lecciones aprendidas

### Tema 7: Desarrollo de nuevos productos alimentarios

- Identificación de oportunidades y necesidades del mercado
- Diseño y formulación de productos
- Prototipado y validación de productos
- Lanzamiento y estrategia de marketing
- Casos de éxito y tendencias futuras

### Tema 8: Financiación para la modernización y expansión en la industria alimentaria

- Fuentes de financiación públicas y privadas
- Elaboración de proyectos de inversión
- Evaluación de la rentabilidad y riesgos
- Instrumentos de apoyo a la innovación y competitividad
- Casos de éxito en la obtención de financiación

### Tema 9: Tendencias y desafíos en la industria alimentaria: Economía circular y sostenibilidad ambiental

- Conceptos clave de sostenibilidad y economía circular
- Reducción de residuos y optimización de recursos
- Certificaciones y estándares de sostenibilidad

- Economía circular en la cadena de suministro
- Impacto social y responsabilidad corporativa

### Tema 10: Visión integral para el éxito en la industria alimentaria

- Planificación estratégica y diagnóstico inicial
- Evaluación integral: aspectos sociales, ambientales y económicos
- Técnicas de análisis de futuros y prospectiva tecnológica
- Definición de metas y diseño de planes de acción
- Casos de implementación y lecciones aprendidas

## Titulación Oficial

La Universidad Internacional de La Rioja (UNIR) es una universidad de titularidad y gestión privada, aprobada por el Parlamento de La Rioja, mediante la Ley de reconocimiento, 3/2008 de 13 octubre. Su estructura, organización y funcionamiento han sido diseñados desde su origen conforme a los parámetros y requisitos del **Espacio Europeo de Educación Superior (EEES)**.



100% online



Clases en directo



Mentor-UNIR



unir.net

**Infórmate:**

info@unir.net

+34 941 209 743