

CURSO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL

para responsables de calidad alimentaria

NOVENA EDICIÓN

Inicio: viernes 29 de mayo de 2026

¿Dedicas horas a redactar procedimientos, revisar normativas y preparar documentación de auditoría? **Con este curso aprenderás a hacerlo en minutos usando inteligencia artificial.**

+500

alumnos formados

+200

empresas alimentarias

8^a ed.

ediciones completadas

CURSO 100% BONIFICABLE POR FUNDAE

Coste 0 € si tu empresa cotiza a la Seguridad Social. Te ayudamos con los trámites.

Qué aprenderás

- ✓ Generar procedimientos, protocolos y planes HACCP con IA
- ✓ Redactar informes de auditoría en minutos, no en horas
- ✓ Analizar normativas IFS, BRC y legislación alimentaria al instante
- ✓ Crear material formativo visual para tus equipos de planta
- ✓ Interpretar datos microbiológicos y generar informes automáticos

DATOS DEL CURSO

Modalidad:	Teleformación (e-learning)	Horas:	60 horas
Inicio:	Viernes 29 de mayo de 2026	Duración:	3 meses de acceso
Precio:	450 € (0 € con FUNDAE)	Certificado:	Diploma de aprovechamiento

Herramientas: ChatGPT, Gemini, Copilot, NotebookLM, Gamma, Napkin, IAstudio y más.

Curso desarrollado por Veraliment e Integralim — más de 30 años de experiencia en seguridad alimentaria.

Casos prácticos diseñados para tu departamento de calidad

No es un curso genérico de IA. Cada módulo está construido con ejemplos reales de tu sector: auditorías, HACCP, trazabilidad, etiquetado y legislación.

Procedimientos y planes HACCP

Genera borradores de procedimientos, instrucciones de trabajo y planes de APPCC listos para revisar.

Informes de auditoría

Redacta informes estructurados a partir de tus notas de campo. De horas a minutos.

Análisis de normativas

Carga un reglamento IFS, BRC o cualquier norma y obtén resúmenes, comparativas y requisitos clave.

Legislación alimentaria

Interpreta reglamentos europeos y nacionales. Detecta cambios relevantes para tu empresa.

Material formativo

Crea presentaciones, vídeos y fichas visuales para formación de manipuladores y auditorías internas.

Análisis de datos

Importa hojas de cálculo con datos microbiológicos, de trazabilidad o calidad y genera gráficos e informes.

Etiquetado y fichas técnicas

Analiza etiquetas de producto con IA para detectar errores antes de que lo haga la auditoría.

Automatización

Crea asistentes personalizados para tareas repetitivas de tu departamento de calidad.

Temario completo

1. Introducción a la inteligencia artificial
2. Interfaces conversacionales (ChatGPT, Gemini, Copilot)
3. Herramientas de IA para calidad alimentaria
4. Creación y análisis de imágenes
5. Redacción de procedimientos, protocolos e informes
6. Material formativo y audiovisual
7. Casos prácticos reales del sector
8. Análisis de datos microbiológicos y de calidad
9. Introducción a la automatización
10. Evaluación final

E-learning a tu ritmo

Tutorías en directo

100% práctico

3 meses de acceso

Lo que dicen quienes ya lo han hecho

Más de 500 profesionales de más de 200 empresas alimentarias ya se han formado con nosotros. Consulta los testimonios completos y las empresas en veraliment.com/curso-ia

“

Se ha abierto una nueva forma de trabajar desde que empecé este curso. Ahora soy capaz de elaborar procedimientos, crear cursos con diapositivas y analizar la legislación. Y mi base era total desconocimiento.

— Dolores, Ahumados Domínguez

“

Lo que más me gustó fue el enfoque práctico: he aprendido múltiples herramientas y el uso que le puedo dar en mi puesto de trabajo. Crear un curso específicamente para la industria alimentaria ha sido una idea muy buena.

— Elena, Logimarex

“

He descubierto un amplio catálogo de herramientas potenciadas por la IA que desconocía. Para la próxima presentación ante toda la empresa, sin duda, voy a utilizar varias de las herramientas que he descubierto.

— David, Fuensanta

“

Si no hubiera realizado el curso no me hubiera planteado en qué me pudiera ayudar la inteligencia artificial. He desarrollado nuevas habilidades, como hacer prompts más precisos y elaborar carteles fácilmente.

— Esteban, Kaiku Corporación Alimentaria

Profesores del curso

Andrés García

Ingeniero y tecnólogo de alimentos.
CEO de Veraliment.
+25 años en seguridad alimentaria.
Vicepresidente del Comité de IA de la AEC.

Bruno Séchet

Veterinario.
CEO de Integralim.
+30 años en seguridad alimentaria.
Consultor internacional.

Miguel Mateo

Químico especializado en industria alimentaria.
Coordinador de formación en Veraliment.
Divulgador científico.

Próxima edición: 29 de mayo de 2026

450 € · 0 € con FUNDAE (100% bonificable)

Plazas limitadas · Inscripciones abiertas

veraliment.com/curso-ia · formacion@veraliment.com · 91 929 83 28

¿Formación a medida para tu organización?

Organizamos ediciones exclusivas para asociaciones y grupos de empresas. Consúltanos sin compromiso.

Descubre todas las empresas que ya se han formado con nosotros en veraliment.com/curso-ia