



FORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

El sector agroalimentario ha entrado en una nueva etapa de transformación. La adaptación a las preferencias de los consumidores, las nuevas tecnologías, la revolución comercial y el acceso a los mercados internacionales están creando nuevas oportunidades. Aprovecharlas requiere de profesionales especializados, con capacidad de gestión y con una formación de calidad.

Con el objetivo de potenciar las competencias críticas, las habilidades y los conocimientos que permitan a los miembros de las organizaciones el dominio y adquisición de las capacidades necesarias para competir en un mundo globalizado hemos creado la **ESAC, Escuela Superior Agroalimentaria CITOLIVA** un punto de encuentro intelectual de ideas y programas innovadores especializados en el sector agroalimentario para dar cobertura formativa multidisciplinar.

En CITOLIVA, fomentamos la formación especializada con la que pretendemos potenciar la **Cultura del Emprendimiento y de la Innovación en el sector agroalimentario.**

citolivatools.com



SERVICIOS Y PRODUCTOS

FORMAR



SERVICIOS Y PRODUCTOS citolivatools.com



Parque Científico-Tecnológico GEOLIT
C/ Sierra Morena, manzana 11. Edif. CTSA, planta baja.
23620 Mengíbar (Jaén)

Teléfono: (+34) 953 221 130
Móvil: (+34) 692 177 515
Fax: (+34) 953 373 017
Email: citoliva@citoliva.es

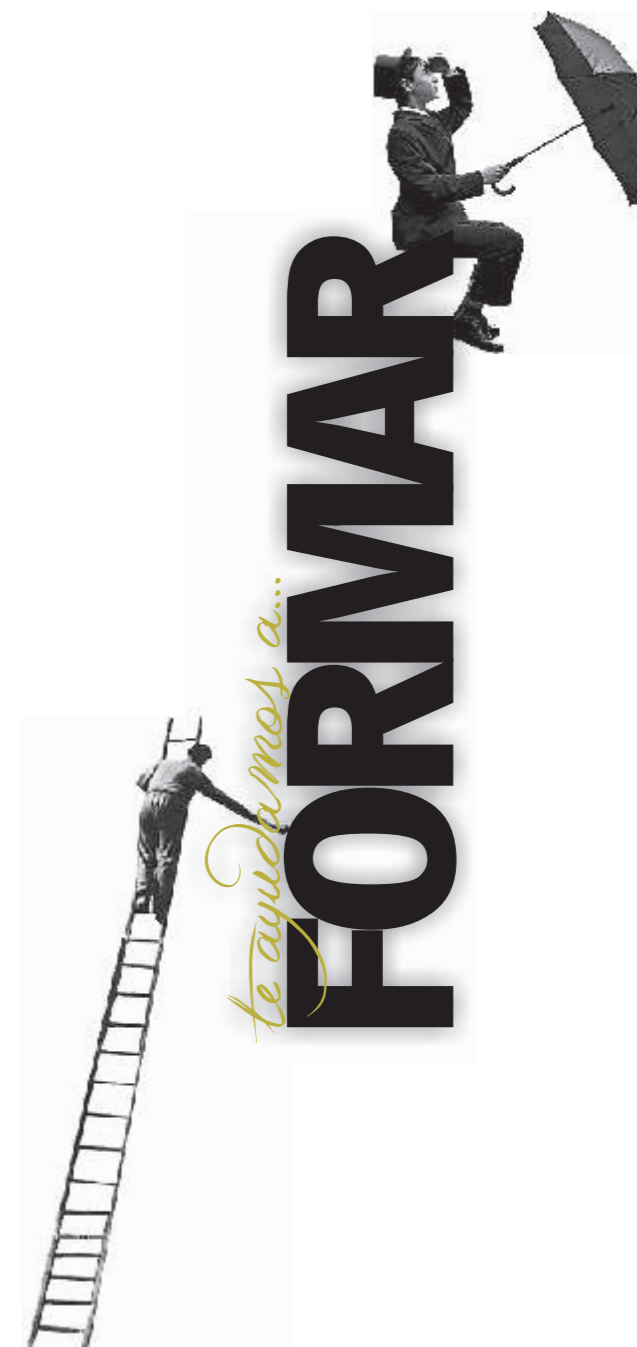
CITOLIVA

citolivatools.com

te ayudamos a... **FORMAR**



SERVICIOS Y PRODUCTOS
citolivatools.com



1

FORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

DESCRIPCIÓN:

- La **Escuela Superior Agroalimentaria de CITOLIVA** ofrece estudios especializados de alto nivel formativo en los aspectos más innovadores: ciencia, tecnología, economía, legislación, producción de nuevos alimentos, marketing y consumo. Destinados a directivos, responsables de áreas específicas y técnicos de la industria agroalimentaria, así como a profesionales del sector y del control oficial.

La **ESAC** cuenta con un comité académico y un profesorado multidisciplinar y altamente cualificado, procedente de diferentes ámbitos (universidad, organismos públicos de investigación y centros tecnológicos, administración pública, empresas e instituciones privadas y sociedades científicas). Las modalidades de los planes formativos ofertados son muy diversos, duración variable, tanto en formato presencial, semipresencial, como "e-learning", atendiendo así a las necesidades de los alumnos.

VENTAJAS DEL SERVICIO:

- La ESAC, Escuela Superior Agroalimentaria CITOLIVA es una iniciativa de formación especializada y pionera en el sector agroalimentario, que ofrece la oportunidad de obtener una preparación de excelencia fundamentada en los ejes de la innovación, la transferencia del conocimiento y la investigación más avanzada.

El objetivo principal es la preparación de personas con un alto nivel de competencia profesional, responsabilidad y capacitación para desarrollar funciones directivas o técnicas, con eficacia, desde cualquiera de las áreas de actividad de la empresa agroalimentaria.

TIPOLOGÍA:

PROGRAMAS ESPECIALIZADOS

Los itinerarios formativos especializados en agroalimentación están pensados para dar respuesta eficaz a los nuevos retos que se planteen la producción, transformación, distribución y comercialización de alimentos de alto valor. Es una formación integral, transversal, actualizada y globalizadora orientados a la obtención de conocimientos completos y habilidades específicas. Los programas formativos teórico-prácticos desarrollados preferentemente en modalidad presencial y/o semipresencial, pueden ser impartidos en formato e-learning y su duración varía dependiendo del programa formativo.

Programas:

1. PADA. Programa de Alta Dirección Agroalimentaria.

El programa ofrece al sector agroalimentario respuestas prácticas para afrontar con éxito escenarios críticos que se producen en el mercado y alcanzar un mayor posicionamiento. Como resultado, los principales responsables de las empresas agroalimentarias contarán con las herramientas de gestión más adecuadas y con el conocimiento necesario para adoptar las más oportunas y eficaces decisiones respecto al diseño, producción y comercialización de sus productos, así como para aprovechar las oportunidades de mercado, mediante enfoques amplios e innovadores en la creación de nuevos productos, procesos y tecnologías. Durante su desarrollo serán analizados los aspectos fundamentales que conforman el contenido global de las decisiones de la alta dirección agroalimentaria, los métodos de gestión empresarial, así como las claves para el mantenimiento, el impulso y la modernización del sector y su competitividad.

2. Derecho de la calidad y seguridad de los alimentos

Un programa formativo diferenciado y completo que permite conocer a los responsables de la industria agroalimentaria aquellos aspectos que resultan fundamentales de la legislación alimentaria en la UE y cuyo conocimiento es requisito previo para una comercialización responsable. El curso formará al alumno en legislación sobre calidad comercial y diferenciada, seguridad alimentaria, control oficial, higiene de los alimentos, gestión de los riesgos y la prevención de la responsabilidad, entre otros. Los contenidos impartidos permiten adaptar la producción, distribución y comercialización a los requisitos legales actuales, así como elaborar estrategias para el posicionamiento en el mercado en base a la legislación alimentaria en fase de adaptación o en fase de preparación. Los conocimientos adquiridos son esenciales para tomar decisiones por parte de la dirección, así como fundamentales para dirigir los departamentos de calidad, de producción, jurídico-alimentario o de seguridad alimentaria de una industria agroalimentaria.

3. Gestión ambiental en empresas agroalimentarias.

Formación que proporciona al alumno los conocimientos y habilidades necesarias para el desarrollo de las funciones técnicas y de control medioambiental en la empresa agroalimentaria desde una perspectiva multidisciplinar: científica, económica, legal y ecológica. El alumno obtendrá las aptitudes y habilidades necesarias para afrontar cualquier problemática medio-ambiental y adoptar las decisiones más oportunas para prevenir riesgos y consecuencias no deseadas en el ámbito empresarial. El programa incorpora contenidos actualizados, prácticos y de aplicación inmediata, así como las últimas novedades en legislación ambiental y en el sistema de análisis de riesgos, lo que va a permitir una mejor adaptación de la empresa agroalimentaria a los nuevos requerimientos institucionales de protección de los recursos naturales y de reducción del impacto medioambiental, así como con las nuevas sensibilidades sociales en este ámbito.

4. Información y etiquetado de los alimentos.

Programa teórico-práctico que permite conocer e implantar las últimas novedades legales en el ámbito de la información y el etiquetado alimentario, tanto con respecto a aquellos contenidos que son de carácter obligatorio, como aquéllos otros que la normativa permite introducir de forma voluntaria, y que van a permitir al operador alimentario cumplir de forma eficaz y responsable con sus obligaciones legales, así como obtener un mejor posicionamiento en el mercado a través de un control mejorado en el contenido de la información que acompaña a sus productos.

5. Nutrición y propiedades saludables de los alimentos.

Novedoso programa formativo que va a permitir conocer de forma integral los aspectos nutricionales y las propiedades saludables de los alimentos, tanto desde una perspectiva científica, como desde un enfoque legal. El alumno tendrá ocasión de adquirir los conocimientos de los últimos estudios en materia de nuevos componentes saludables de la cadena de valor, sus propiedades preventivas y/o curativas, así como conocer las posibilidades legales de introducir información sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en su etiquetado o en cualquier otra forma de comunicación comercial (páginas web, publicidad, presentación, venta directa a profesionales, entre otros).

6. Control y prevención del riesgo de responsabilidad en empresas agroalimentarias.

Formación específica que permite controlar y prevenir los riesgos de incurrir en responsabilidad penal, civil y/o administrativa derivados de la dirección y gestión de una empresa agroalimentaria. El programa abordará los ámbitos más importantes del control del riesgo jurídico empresarial en el ámbito agroalimentario: recursos humanos, medio ambiente, producción, gestión y comercialización de alimentos.

SOLUCIONES FORMATIVAS

ADVANCE

Cursos monográficos avanzados diseñados para completar y profundizar sobre temas o áreas específicas contempladas en los programas especializados.

IN COMPANY

Itinerarios formativos adaptados a las necesidades reales de una empresa agroalimentaria o de cualquier otra organización, y que van a permitir formar de manera específica a un grupo de directivos, responsables de áreas y/o técnicos según los requisitos demandados. La formación "in company" supone ventajas como la exclusividad y adaptación de la formación impartida a las necesidades y objetivos de la empresa u organización, flexibilidad de horarios y espacios, atención personalizada y diseño a medida de los programas formativos según perfil del alumno.

ENCUENTROS CITOLIVA

Encuentros especializados sobre temas de actualidad y de interés para el sector agroalimentario que combinan los aspectos legales, los enfoques técnicos y científicos con una visión integral y eminentemente práctica en la transferencia de conocimiento. Un formato ágil y ameno de la mano de expertos multidisciplinarios del ámbito nacional e internacional.

Encuentros realizados en 2011

- I ENCUENTRO SOBRE NOVEDADES EN INFORMACIÓN ALIMENTARIA Y ALEGACIONES DE SALUD: "Nuevos aspectos legales y científicos de etiquetado alimentario"
- II ENCUENTRO SOBRE ACEITE DE OLIVA: "Nuevos valores sociales, nutricionales y de salud"

JORNADAS Y SEMINARIOS

Sesiones formativa de corta duración que tienen como objetivo profundizar desde cualquier perspectiva temas concretos de actualidad dirigidas a un público objetivo especializado.

SERVICIOS RELACIONADOS:

Innovación y competitividad

- Divulgación de resultados de investigación

Escenarios estratégicos

COOKING-LAB. Cocina experimental de aceite de oliva

