Πρόγραμμα Ζωτικής Σημασίας
100% Επιδοτούμενο
Online Training

«Εφαρμογές Αγρο-βιομηχανικών παραπροϊόντων και υποπροϊόντων στη διατροφή και άλλες καινοτόμες χρήσεις - Ανάπτυξη και Παραγωγή Καινοτόμων Προϊόντων Υψηλής Προστιθέμενης Αξίας»

Περί του Προγράμματος:

Οι σύγχρονοι καταναλωτές πλέον είναι ιδιαίτερα επιφυλακτικοί ως προς την ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων που καταναλώνουν. Συχνή απαίτησή από πλευράς καταναλωτών είναι ο περιορισμός της χρήσης συνθετικών προσθέτων στα τρόφιμα και η αντικατάστασή τους με φυσικά πρόσθετα τα ονόματα των οποίων τους είναι οικεία. Παράλληλα, κατά τη διάρκεια των τελευταίων ετών, υπάρχει μεγάλη πολιτική και κοινωνική πίεση για την ορθή αξιοποίηση των αγρο-βιομηχανικών υπολειμμάτων με σεβασμό στο περιβάλλον, στη φύση και τον άνθρωπο.

Η Charakis Research and Consulting Ltd. εταιρία παροχής Συμβουλευτικών υπηρεσιών σε συνεργασία με τον διακεκριμένο στον τομέα της Διατροφής στην Ελλάδα και στο εξωτερικό Επίκουρο Καθηγητή του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Δρ. Ευάγγελο Ζωίδη, προτείνει το εξειδικευμένο 100% επιδοτούμενο online σεμινάριο «Εφαρμογές Αγρο-βιομηχανικών παραπροϊόντων και υποπροϊόντων στη διατροφή και άλλες καινοτόμες χρήσεις - Ανάπτυξη και Παραγωγή Καινοτόμων Προϊόντων Υψηλής Προστιθέμενης Αξίας»

Ανάγκη Κατάρτισης:

Το εξειδικευμένο αυτό πρόγραμμα, καλύπτει πρωτίστως την ανάγκη που προκύπτει για την εξειδικευμένη και εμπεριστατωμένη ανάλυση των δυνατοτήτων που προσφέρουν στις Κυπριακές Επιχειρήσεις οι σύγχρονες επιστήμες Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών και Αναλυτικής Χημείας/Βιοχημείας, για την ανάπτυξη, παραγωγή και προώθηση καινοτόμων προϊόντων στην Κυπριακή, αλλά και στη διεθνή αγορά αξιοποιώντας τα παραπροϊόντα και υποπροϊόντα της αγρο-βιομηχανίας.

Παράλληλα το πρόγραμμα δίνει τη δυνατότητα στα στελέχη των επιχειρήσεων να αποκτήσουν εξειδικευμένες γνώσεις των πλέον σύγχρονων τάσεων του κλάδου και να κατανοήσουν τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα (αύξηση εσόδων και κερδών) που προκύπτουν από την παραγωγή νέων προϊόντων, την υιοθέτηση καινοτομικών στρατηγικών, τεχνολογιών και ενεργειών αξιοποιώντας τα Κυπριακά - εν αφθονία -παραπροϊόντα και υποπροϊόντα της αγρο-βιομηχανίας.

Τέλος, δίνεται η δυνατότητα προσέγγισης και αξιοποίησης καινοτόμων πρακτικών παραγωγής, πιστοποίησης και διάθεσης των προϊόντων αυτών.

Στόχοι Προγράμματος:

Συνοπτικά το πρόγραμμα στοχεύει οι συμμετέχοντες:

- **να συσχετίζουν την ποικιλομορφία των παραπροϊόντων και υποπροϊόντων της αγρο-βιομηχανίας στη Κύπρο και των αντίστοιχων αξιοποιήσιμων στοιχείων για ανάπτυξη νέων προϊόντων και εφαρμογών.**
- **να περιγράφουν και να επεξηγούν τις μεθόδους που επιτρέπουν την μέγιστη χρησιμοποίηση των παραπροϊόντων της αγρο-βιομηχανίας σε μεγάλη κλίμακα (βιομηχανική) με προσιτό κόστος και υπό διαφορετικές μορφές.**
- **να κατατάσσουν και να αιτιολογούν τις δυνατότητες ανάπτυξης νέων και ανταγωνιστικών προϊόντων αξιοποιώντας τα εν λόγω παραπροϊόντα/υποπροϊόντα.**
- **να αναλύουν τις πολλαπλές εφαρμογές χρήσης τους.**
- **να αξιολογούν και να συσχετίζουν το νομοθετικό πλαίσιο και τα κενά του με ενδεικτικά παραδείγματα άλλων ευρωπαϊκών χωρών.**
- **να αντιλαμβάνονται και να σταθμίζουν την αναγκαιότητα της καλής συνεργασίας των βιομηχανιών τροφίμων και ποτών, καλλυντικών, ζωοτροφών κ.ά. που είναι απαραίτητη προϋπόθεση για επιτυχή αποτελέσματα.**
- **να παρακινούν το προσωπικό τους ή τους συναδέλφους τους ως προς την ενσωμάτωση και προώθηση της καινοτομίας, της έρευνας και της διαφοροποίησης των προϊόντων των εταιριών, και να υπερασπίζονται την ένταξη των σύγχρονων τεχνολογιών στην παραγωγή.**
- **να επιλέξουν και να αναπτύσσουν την ενδεδειγμένη επικοινωνιακή πολιτική στο υπάρχον ή/και στο προτεινόμενο νέο προϊοντικό χαρτοφυλάκιο.**
- **να διαχωρίζουν και να αξιολογούν τις εξειδικευμένες εφαρμογές ανά κλάδο.**

Ενδοεπιχειρησιακό Μέρος Προγράμματος (4 ώρες) :

Στο ενδοεπιχειρησιακό μέρος του προγράμματος θα γίνει αξιολόγηση των προϊόντων των εταιριών ως προς την εναρμόνισή τους με τις σύγχρονες τάσεις και προκλήσεις. Με αυτό τον τρόπο, θα μπορεί κάθε εταιρία να εξεύρει ευκαιρίες ανάπτυξης καινοτόμων προϊόντων υψηλής ποιότητας και προστιθέμενης αξίας είτε με την μετατροπή/εμπλουτισμό των υφιστάμενων είτε με εκ νέου ανάπτυξη. Πιο συγκεκριμένα το ενδοεπιχειρησιακό μέρος στοχεύει

- **Στην ανάλυση των δυνατοτήτων παραγωγής καινοτόμων προϊόντων από πλευράς υφιστάμενης τεχνογνωσίας.**
- **Στην αξιολόγηση των υφιστάμενων υλικοτεχνικών υποδομών ως προς την δυνατότητα παραγωγής και ανάλυσης των νέων διατροφικών προϊόντων που ενσωματώνουν αγρο-βιομηχανικά παραπροϊόντα.**
- **Στην εξασφάλιση των αρχών της βιοασφάλειας, πιστοποίησης και ιχνηλασιμότητας των προϊόντων.**
- **Στην αξιολόγηση προτεινόμενων ενεργειών και εφαρμογών σε συνδυασμό με τις αναλύσεις των πιο πάνω τριών στοιχείων (υποδομής, τεχνογνωσίας, χαρτοφυλάκιο προϊόντων).**
- **Στην κατάρτιση ολοκληρωμένου σχεδίου δράσης/ενεργειών για την παραγωγή καινοτόμων προϊόντων, σύμφωνων με τις νέες τάσεις εκμετάλλευσης των αγρο-βιομηχανικών παραπροϊόντων και υποπροϊόντων ανά κλάδο.**
- **Στην ανάλυση δυνατοτήτων προώθησης high-end προϊόντων με δυνατότητα αυξημένης τιμολόγησης.**
- **Στους τρόπους αναβάθμισης της επικοινωνιακής πολιτικής μέσω εμπεριστατωμένου, από επιστημονικής και τεχνολογικής πλευράς, περιεχόμενου και συγκεκριμένων και μετρήσιμων στοιχείων.**

Στοιχεία Εκπαιδευτή:

Είναι Βιοχημικός, με διδακτορικές και μεταδιδακτορικές σπουδές στο Πανεπιστήμιο της Ζυρίχης Ελβετίας στην Βιοχημεία/Ενδοκρινολογία και Διατροφή. Υπηρετεί ως Επίκουρος Καθηγητής στο Εργαστήριο Φυσιολογίας Θρέψεως και Διατροφής, στο Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών, του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, όπου διδάσκει τα μαθήματα: «Διατροφή», «Βιοχημεία» και «Αρχές Κυτταρικής και Μοριακής Βιολογίας» στο προπτυχιακό- και τα μαθήματα: «Βιοτεχνολογία στη Διατροφή», «Ειδικά Θέματα Διατροφής» και «Διατροφή και Ποιότητα Προϊόντων» στο μεταπτυχιακό επίπεδο σπουδών. Είναι συγγραφέας πλήθους επιστημονικών συγγραμμάτων και ερευνητικών άρθρων σε έγκυρα διεθνή περιοδικά με κριτές, με αξιόλογη διδακτική εμπειρία σε προπτυχιακούς και μεταπτυχιακούς κύκλους σπουδών, εξειδικευμένα σεμινάρια και με σημαντικό αριθμό διαλέξεων σε ελληνικά και διεθνή συνέδρια, ενώ έχει και σημαντική συμμετοχή ως ερευνητής σε ανταγωνίστηκα ευρωπαϊκά και εθνικά Ερευνητικά Προγράμματα.

Σε ποιους Απευθύνεται:

Το σεμινάριο αυτό είναι ιδιαίτερα εξειδικευμένο, και απευθύνεται αποκλειστικά σε στελέχη επιχειρήσεων που λειτουργούν στο χώρο των Τροφίμων και Ποτών, Συμπληρωμάτων Διατροφής, Ζωοτροφών, Καλλυντικών και Φαρμακευτικών προϊόντων, Βιομηχανικών Πρώτων Υλών και Λιπασμάτων. Είναι ειδικά σχεδιασμένο να απευθύνεται ΜΟΝΟ σε Διευθυντικό Επίπεδο με κύρια έμφαση στους Δ/ντες Παραγωγής, Δ/ντες σχεδιασμού νέων Προϊόντων (με γνώση Τεχνολογίας Τροφίμων), Γενικούς Διευθυντές, Διευθυντές R&D, Διευθυντές Marketing και Διευθυντές Διασφάλισης Ποιότητας.

Διεξαγωγή & Κόστος Συμμετοχής:

Online σύγχρονη εκπαίδευση μέσω της πλατφόρμας ZOOM.

Μέρες και ώρες: 18, 19, 20 & 21 Μαΐου από 14:30-18:15. Με το πέρας του σεμιναρίου και μετά από συνεννόηση ακολουθεί τετράωρη τήλε-συνάντηση με τον εκπαιδεύτή ανά συμμετέχουσα εταιρία.

Το πρόγραμμα αξίας €1530.00 ανά συμμετοχή, είναι εγκεκριμένο από την Αρχή Ανάπτυξης Ανθρωπίνου Δυναμικού ως Ζωτικής Σημασίας και χρηματοδοτείται κατά 100% για μέχρι και 3 συμμετοχές διευθυντικών στελεχών ανά επιχείρηση εξαιρουμένου του Φ.Π.Α. που αντιστοιχεί σε €290,70 ανά συμμετοχή. Να σημειωθεί πως το κόστος του Φ.Π.Α επιστρέφεται.

Για οποιεσδήποτε άλλες πληροφορίες, απορίες ή ερωτήσεις μπορείτε

Charakis Research & Consulting Ltd.

Λεωφόρος Μακαρίου 203Β, Λεμεσός, 3030.
Τηλ: 25 366 571
Φαξ:25 355 463
www.charakis.com/ www.crccy.com /www.nlpgreece.gr
info@crccy.com