ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΖΩΤΙΚΗΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ 100% ΕΠΙΔΟΤΟΥΜΕΝΟ

Food for Feed - Τροφή από Τρόφιμα: Καινοτόμος διεργασία μετατροπής υπολειμμάτων τροφίμων για καινοτόμες χρήσεις - Ανάπτυξη και Παραγωγή Καινοτόμων Προϊόντων Υψηλής Προστιθέμενης Αξίας

Περί του Προγράμματος:

Τα υπολείμματα της Εστίασης και της Βιομηχανίας Τροφίμων αποτελούν σημαντικό πρόβλημα για τον κλάδο όσον αφορά την ορθή διαχείριση και διάθεσή τους. Η πίεση από κοινωνικούς φορείς και οργανωμένες ομάδες για την ορθή αξιοποίηση των προϊόντων αυτών με σεβασμό στο περιβάλλον, στη φύση και τον άνθρωπο συνεχώς εντείνεται. Παράλληλα, πολύ ενδιαφέρον πεδίο ανάπτυξης αποτελούν τα «πρώην» τρόφιμα. Δηλαδή, τα τρόφιμα, πέραν των υπολειμμάτων catering, που έχουν παρασκευαστεί για ανθρώπινη κατανάλωση τα οποία αλλά για διάφορους πρακτικούς ή τεχνικούς λόγους δεν μπορούν πια να καταναλωθούν από τον άνθρωπο.

Η CRC σε συνεργασία με τον διακεκριμένο στον τομέα της Διατροφής στην Ελλάδα και στο εξωτερικό Επίκουρο Καθηγητή του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Δρ. Ευάγγελο Ζωίδη, παρουσιάζει το εξειδικευμένο αυτό σεμινάριο με αντικείμενο τις δυνατότητες και τις μεθόδους πρακτικής εφαρμογής καινοτόμων διεργασιών για τη μετατροπή των υπολειμμάτων τροφίμων σε άλλα προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Ανάγκη Κατάρτισης:

Το εξειδικευμένο αυτό πρόγραμμα, καλύπτει πρωτίστως την ανάγκη που προκύπτει για την εξειδικευμένη και εμπεριστατωμένη παρουσίαση και ανάλυση των δυνατοτήτων που προσφέρουν στις Κυπριακές Επιχειρήσεις οι σύγχρονες επιστήμες Τεχνολογίας Τροφίμων και Αναλυτικής Χημείας/Βιοχημείας, για την ανάπτυξη, παραγωγή και προώθηση καινοτόμων προϊόντων στην Κυπριακή, αλλά και στη διεθνή αγορά αξιοποιώντας τα αναπόφευκτα τροφικά υπολείμματα του αστικού περιβάλλοντος σε συμφωνία με τις ευρωπαϊκές κατευθύνσεις.

Θεματολογία Προγράμματος:

- Οι πλέον σύγχρονες τάσεις και ευκαιρίες στους κλάδους τροφίμων/ποτών, ζωοτροφών, διατροφικών προσθέτων κ.ά. με τη χρησιμοποίηση των υπολειμμάτων εστίασης, σε παγκόσμιο επίπεδο.
- Η ποικιλομορφία των αστικών υπολειμμάτων και των αντίστοιχων αξιοποιήσιμων στοιχείων για ανάπτυξη νέων προϊόντων και εφαρμογών.
- Σύγχρονοι μέθοδοι μέγιστης χρησιμοποίησης των υπολειμμάτων εστίασης σε μεγάλη κλίμακα με προσιτό κόστος και υπό διαφορετικές μορφές.
- Δυνατότητες ανάπτυξης νέων και ανταγωνιστικών προϊόντων αξιοποιώντας τα εν λόγω υπολείμματα εστίασης.
- Το νομοθετικό πλαίσιο και των κενών του, με ενδεικτικά παραδείγματα άλλων ευρωπαϊκών χωρών.
- Τρόπους συνεργασίας των βιομηχανιών τροφίμων, διατροφικών προσθέτων, ζωοτροφών κ.ά. που είναι απαραίτητη προϋπόθεση για επιτυχή αποτελέσματα.
- Δυνατότητες επικοινωνιακής πολιτικής των προϊόντων και των ανακοινώσεων των αποτελεσμάτων ως προωθητικό εργαλείο σε σχέση με τις ιδιότητες των προϊόντων που εκμεταλλεύονται τα υπολείμματα εστίασης
- Τρόπους αξιοποιήσης αποτελεσμάτων εξειδικευμένων αναλύσεων των προϊόντων που ενσωματώνουν υπολείμματα εστίασης με ιδιαίτερα υψηλή απήχηση στον επικοινωνιακό τομέα.
- Ενδεδειγμένη επικοινωνιακή πολιτική στο υπάρχον ή/και στο προτεινόμενο νέο προϊοντικό χαρτοφυλάκιο.
- εξειδικευμένες εφαρμογές ανά κλάδο.

Ενδοεπιχειρησιακό Μέρος Προγράμματος (4 ώρες):

Το πρόγραμμα ολοκληρώνεται με το ενδοεπιχειρησιακό μέρος διάρκειας 4 ωρών, όπου οι εταιρείες θα μπορέσουν να ελέγξουν το επίπεδο δυνατοτήτων τους ως προς την εναρμόνισή τους με τις σύγχρονες τάσεις και προκλήσεις βάσει της υπάρχουσας υποδομής και τεχνογνωσίας τους. Επιπλέον, θα καταρτιστεί, πλάνο τόσο της απαιτούμενης αναβάθμισης των υποδομών τους όσο και των εκπαιδευτικών αναγκών / κάλυψης θέσεων εργασίας, για την απόκτηση τεχνογνωσίας αιχμής έτσι ώστε να είναι αποκτήσουν την δυνατότητα παραγωγής και ανάλυσης των νέων διατροφικών προϊόντων που ενσωματώνουν υπολείμματα εστίασης.Τέλος, σημαντικό στοιχείο του προγράμματος, είναι η κατάρτιση ολοκληρωμένου σχεδίου δράσης/ενεργειών για την παραγωγή καινοτόμων προϊόντων, σύμφωνων με τις νέες τάσεις εκμετάλλευσης των υπολειμμάτων εστίασης ανά κλάδο.

Σε ποιους Απευθύνεται:

Το σεμινάριο αυτό είναι ιδιαίτερα εξειδικευμένο, και απευθύνεται αποκλειστικά σε στελέχη επιχειρήσεων που λειτουργούν στο χώρο των Τροφίμων και Ποτών. Είναι ειδικά σχεδιασμένο να απευθύνεται 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 / Πωλήσεων και Διευθυντές Διασφάλισης Ποιότητας.

Χρήσιμες Πληροφορίες:

Το πρόγραμμα θα παρουσιαστεί online μέσω της πλατφόρμας Zoom

Μέρες και ώρες:
20 & 27 **Νοεμβρίου**
από 09:00-17:15.

Με το πέρας του σεμιναρίου και μετά από συνεννόηση ακολουθεί τετράωρη συνάντηση με τον εκπαιδεύτή ανά συμμετέχουσα εταιρεία.

Το πρόγραμμα είναι εγκεκριμένο από την ΑΝΑΔ ως Ζωτικής Σημασίας και ως εκ τούτου χρηματοδοτείται κατά **100%** για μέχρι και **3** συμμετοχές διευθυντικών στελεχών ανά επιχείρηση.

Λόγω του περιορισμένου αριθμού συμμετοχών θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας.

Για οποιεσδήποτε άλλες πληροφορίες, απορίες ή ερωτήσεις μπορείτε να μας καλέσετε στο 25366571 ή αποστέλλοντας μας email στο info@crccy.com

CRC CHARAKIS RESEARCH & CONSULTING | HR Solutions a GI GROUP partner

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.