

CALENDARIO

2024

PROGRAMA FORMATIVO SECTORIAL

MANDOS INTERMEDIOS

PROGRAMA BONIFICADO

Programa de Acci3ns Formativas de Cualificaci3n e Recualificaci3n da Poboaci3n Activa en Sectores Estrat3xicos financiado ao 100% pola Consellería de Promoci3n do Emprego e Igualdade da Xunta de Galicia coma no marco do Plan de Recuperaci3n, Transformaci3n e Resiliencia.

MÁIS INFORMACI3N

www.clusteralimentariodegalicia.org/formaci3n

competitividad@clusaga.org

881 023 853

XESTI3N COMERCIAL AVANZADA

5 febreiro – 13 maio

60 horas 9.00 – 15.00 h Presencial

COMERCIALIZACI3N AVANZADA

M3dulos

1. Key Account Management
2. Channel Management
3. Negociaci3n e argumentaci3n. Xesti3n de equipos

XESTI3N DE CRISES ALIMENTARIAS (3 quendas)

7 – 29 febreiro | 4 – 22 marzo | 2 – 25 abril

30 horas Online

CALIDADE E SEGURIDADE ALIMENTARIA

M3dulos

1. Guías e ferramentas para a xesti3n de incidentes alimentarios.
2. Normativa e protocolo especificos sectoriais.

XESTI3N DA INNOVACI3N EMPRESARIAL

ADIADO

60 horas 9.00 – 15.00 h Presencial

INNOVACI3N E I+D

M3dulos

1. Planificaci3n estrat3xica da innovaci3n na empresa
2. Deseño, avaliaci3n e xesti3n de proxectos de I+D+i
3. Políticase programas de apoio á I+D+i

SUSTENTABILIDADE E ESTRATEXIA ESG

6 marzo – 22 maio

60 horas 9.00 – 15.00 h Presencial

SUSTENTABILIDADE E ECONOMÍA CIRCULAR

M3dulos

1. Criterios ESG na estratexia empresarial
2. Ferramentas e indicadores para a sustentabilidade
3. Reporting en sustentabilidade corporativa

TECNOLOXÍA DE PRODUTOS LÁCTEOS

5 abril – 14 xuño

60 horas 9.00 – 15.00 h Presencial

CALIDADE E SEGURIDADE ALIMENTARIA

M3dulos

1. Introducci3n ás tecnoloxías alimentarias
2. Tecnoloxía e elaboraci3n de queixos
3. Tecnoloxía e elaboraci3n de iogur e leites fermentadas

DESENVOLVEMENTO DE NOVOS PRODUTOS ALIMENTARIOS

15 abril – 17 xuño

60 horas 9.00 – 15.00 h Presencial

INNOVACI3N E I+D

M3dulos

1. Tendencias en alimentos innovadores
2. Estratexia de produtos
3. Xeraci3n e xesti3n de ideas de novos produtos
4. Estudo de factibilidade técnica e económica

XESTI3N E CONTROL DE CALIDADE ALIMENTARIA

18 abril – 20 xuño

60 horas 9.00 – 15.00 h Presencial

CALIDADE E SEGURIDADE ALIMENTARIA

M3dulos

1. Control de calidade. Técnicas e metodoloxías
2. Xesti3n da calidade total na industria alimentaria
3. Sistemas de control de calidade e seguridade alimentaria



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



XUNTA
DE GALICIA

