

Laboratórios de apoio à criação de emprego e empresas de economia social

Guía de presentación formativa “Agroalimentaria y biotecnología”



INDÍCE

- 1. OBJETIVOS GENERALES**
- 2. PUBLICO**
- 3. Nº HORAS DE FORMACIÓN Y CALENDARIO DEL CURSO**
- 4. FUNCIONAMIENTO DEL CURSO**
- 5. CERTIFICADO DEL CURSO**
- 6. PROGRAMA DEL CURSO**

INDÍCE

1. OBJETIVOS GENERALES

Con esta formación, el alumno adquirirá conocimientos relacionados con la Economía Social y la temática de los sectores Agroalimentario y Biotecnológico, y comprenderá los vínculos y el potencial que implican en la búsqueda de nuevas oportunidades. Los contenidos puestos a disposición permiten a los alumnos:

- Comprender qué es la economía social y su importancia en el desarrollo de la sociedad actual.

INDÍCE

1. OBJETIVOS GENERALES

- Conocer la evolución de la dieta y los retos que conlleva.
- Enmarcar y caracterizar el sector agroalimentario a nivel nacional e internacional.
- Identificar cadenas de valor agroalimentarias.
- Reconocer las principales amenazas a la producción alimentaria sostenible.

INDÍCE

1. OBJETIVOS GENERALES

- Enmarcar políticas y estrategias para apoyar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios.
- Comprender la importancia de la seguridad alimentaria y conocer la legislación vigente.
- Enmarcar la producción y el comercio agroalimentario desde la perspectiva de la economía circular.
- Valorar los productos tradicionales.

INDÍCE

1. OBJETIVOS GENERALES

- Comprender el concepto de biotecnología y el impacto en el consumo de alimentos.
- Comprender qué son los OGM (organismos modificados genéticamente).
- Enmarcar la biotecnología en diferentes sectores alimentarios.
- Encajar el sector de la biotecnología en Portugal, España y el mundo.

INDÍCE

1. OBJETIVOS GENERALES

- Concebir nuevas oportunidades en estas áreas: capacidad para emprender y planificar un negocio, apoyo y financiación disponible, estrategias de marketing.
- Analizar casos de estudio con relevancia para el sector agroalimentario y la economía social.

INDÍCE

2. PUBLICO

El programa de formación online está diseñado para:

Emprendedores o potenciales emprendedores en las áreas de Biotecnología Agroalimentaria y Economía Social.

Empleados de empresas de Economía Social que trabajen o pretendan venir a trabajar en las áreas de Agroalimentario y Biotecnología.

INDÍCE

2. PUBLICO

- Emprendedores de los sectores Agroalimentario y Biotecnológico que quieran profundizar en el conocimiento de estos temas, relacionándolos con la Economía Social.
- Todos los potenciales interesados en profundizar y compartir conocimientos sobre los temas en cuestión.

INDÍCE

3. Nº HORAS DE FORMACIÓN Y CALENDARIO DEL CURSO

- La formación tendrá un total de 80 horas divididas por: 20 horas de Economía Social y 60 horas de Agroalimentario y Biotecnología.
- El curso comenzará el **11 de noviembre** y finalizará el **15 de diciembre**.

INDÍCE

4. FUNCIONAMIENTO DEL CURSO

- La formación se divide en 10 Módulos, según el programa indicado en el Punto 6.
- Para cada Módulo, hay un documento *pdf* correspondiente al desarrollo de los contenidos y donde se pueden incluir enlaces a direcciones de Internet que deben ser consultadas por los alumnos. Algunos Módulos también pueden tener una carpeta con otros contenidos adicionales y medios complementarios, relevantes para la asimilación de los materiales. Al final de cada módulo hay un cuestionario de evaluación o un ejercicio práctico que lo reemplaza.

INDÍCE

4. FUNCIONAMIENTO DEL CURSO

- El formato del curso es de libre asistencia, teniendo en cuenta la disponibilidad de tiempo de cada alumno.
- Durante el período en el que el curso está disponible *online*, el programa cuenta con el apoyo de la tutoría permanente online por la consultora Cristina Otal, con los siguientes días y horarios para aclarar dudas u otras cuestiones relacionadas con los temas:

INDÍCE

4. FUNCIONAMIENTO DEL CURSO

Fechas	Horarios (hora de Portugal)
13 y 20 noviembre	18-19h
27 noviembre	19-20h
04 y 11 diciembre	18-19h 30m

En este caso, el alumno debe enviar sus preguntas con anticipación, al correo electrónico de soporte : cristina.otal@qualservice.pt

INDÍCE

4. FUNCIONAMIENTO DEL CURSO

- El medio a utilizar para las sesiones será SKYPE: cristinaotal.qualservice o enlace a Zoom a establecer con el alumno.
- Los alumnos registrados también tendrán acceso individualizado a las claves de formación.

INDÍCE

5. CERTIFICADO DEL CURSO

- El certificado del curso se entregará a los participantes que completen con éxito la formación, en el período en el que se desarrolle online.

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

- **MÓDULO 1 – INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA SOCIAL**
- **MÓDULO 2 – LA EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA**
- **MÓDULO 3 – SECTOR AGROALIMENTARIO Y SU MARCO**
- **MÓDULO 4 – LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**
- **MÓDULO 5 – SEGURIDAD DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS**
- **MÓDULO 6 – SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA**
- **MÓDULO 7 – BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA**
- **MÓDULO 8 – SER EMPRENDEDOR Y CREAR UN NEGOCIO**
- **MÓDULO 9 – LA IMPORTANCIA DEL MARKETING PARA EL NEGOCIO**
- **MÓDULO 10 – OPORTUNIDADES PARA EXPLORAR**

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

- **MÓDULO 1 – INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA SOCIAL**
 - Contextualización
 - ¿Qué es la economía social?
 - Principios rectores de la economía social
 - Características y fundamentos de la nueva economía
 - Entidades de Economía Social de Galicia
 - Entidades de Economía Social en Portugal
 - Cuestionario de evaluación para el módulo 1

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

➤ MÓDULO 2 – LA EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA

- De la prehistoria a la alimentación actual: evolución de la alimentación
- Aumento de la población e implicaciones para la alimentación en todo el mundo
- Mercado mundial de alimentos, ¿cuál es el futuro?
- La tecnología alimentaria y los principios básicos de la industrialización
- Cuestionario de evaluación para el módulo 2

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

➤ MÓDULO 3 – SECTOR AGROALIMENTARIO Y SU MARCO

- Sector agroalimentario y estructuras que lo integran
- Caracterización del sector agroalimentario en Portugal y España
- El sector agroalimentario en Europa - Libro blanco
- El futuro del sector agroalimentario
- Distribución de alimentos
- Cuestionario de evaluación para el módulo 3

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

➤ MÓDULO 4 – LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Conocimiento de materias primas de origen vegetal y animal: producción agrícola y ganadera, pesca y productos forestales
- La importancia del manejo y procesamiento de materias primas, materiales subsidiarios y materiales de empaque.
- Creación de cadenas de valor agroalimentarias
- La internacionalización de la industria agroalimentaria
- Marco para la producción y el comercio de alimentos desde la perspectiva de la economía circular
- Cuestionario de evaluación para el módulo 4

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

➤ MÓDULO 5 – SEGURIDAD DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS

- Que es la seguridad alimentaria
- La importancia del control de calidad y la seguridad alimentaria (del "prado al plato")
- Principios generales de higiene alimentaria (Codex Alimentarius) y guías sectoriales
- Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP): principios para su aplicación
- Validación y mantenimiento de un Sistema de Seguridad Alimentaria
- Cuestionario de evaluación para el módulo 5

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

➤ MÓDULO 6 – SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

- Principales amenazas para la producción y el consumo sostenible
- Sistemas alimentarios sostenibles (SAS) – Marco
- SAS – Importancia
- SAS – Actores
- SAS – Consumidores objetivo
- SAS – Comunicación
- SAS – Compromiso con el cliente

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

- **MÓDULO 6 – SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA (CONT.)**
 - SAS – Educando a las generaciones futuras
 - SAS – Conociendo los mercados
 - SAS – Encontrar el precio adecuado
 - SAS – Compartir y co-crear conocimiento
 - SAS – Acceso y gestión de insumos sostenibles
 - Logística
 - Embases
 - Cuestionario de evaluación para el módulo 6

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

➤ MÓDULO 7 – BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

- Evolución de la alimentación en el futuro y crisis alimentaria
- Concepto de biotecnología
- El impacto de la biotecnología en el consumo de alimentos
- OMG (organismos modificados genéticamente)
- Biotecnología en los diferentes sectores alimentarios
- Biotecnología en Portugal y España
- Biotecnología en el mundo
- Ejercicios prácticos
- Cuestionario de evaluación para el módulo 7

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

- **MÓDULO 8 – SER EMPRENDEDOR Y CREAR UN NEGOCIO**
- Perfil emprendedor
- Reflexiones del potencial emprendedor
- El modelo de negocio Canvas: ¿cómo se usa y por qué?
- Plan de negocios: su importancia y cómo prepararlo
- Características y estructura del Business Plan
- Conclusiones
- Evaluación del Módulo 8 - Creación de un Modelo de Negocio para un potencial negocio en el sector Agroalimentario

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

➤ **MÓDULO 9 – LA IMPORTANCIA DEL MARKETING PARA EL NEGOCIO**

- Definición y pautas de marketing
- La estrategia de marketing
- La marca - qué es, cómo se gestiona, propuesta de valor y posicionamiento
- Comunicación de marca
- Casos de estudio
- Cuestionario de evaluación para el módulo 9

INDÍCE

6. PROGRAMA DEL CURSO

- **MÓDULO 10 – OPORTUNIDADES PARA EXPLORAR**
 - Iniciativas de apoyo al emprendimiento
 - Apoyo y financiación (fondo comunitario)
 - Otro tipo de apoyo
 - Estudios de caso y ejemplos de buenas prácticas relevantes para el sector agroalimentario y la economía social
 - Evaluación del Módulo 10 - Creación de un mapa identificando el negocio potencial y el tipo de soporte

INDÍCE

7. TUTORIA DEL CURSO

- El curso estará bajo la tutela de Cristina Otal, quien es Licenciada en Ingeniería Química, rama de Calidad y rama de Tecnologías de Protección Ambiental (Instituto Superior de Engenharia do Porto). El formador cuenta con amplia experiencia en las áreas de Gestión de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria (consultor, auditor y formador), siendo Auditor Líder / Auditor Coordinador ISO 9001: 2015, certificado por el Registro Internacional de Auditores Certificados y con CAP por IEFP. Desde 2015 y hasta la actualidad, es Directora de Qualservice.
- El curso también contará con la colaboración de expertos en las áreas de marketing, estrategias de planificación empresarial, gestión y emprendimiento.

