

2016

Curs Superior Gestió Indústries Agroalimentàries.



*“Una formació d'alt valor afegit
amb una experiència única
d'interacció amb molts
professionals del sector
agroalimentari.”*

Organitza:

Agrònoms
ENGINYERS AGRÒNOMS
DE CATALUNYA



Impulsa la teva carrera professional



Col·legi / Associació d'Enginyers Agrònoms de Catalunya.
www.agronoms.cat
agronoms@agronoms.cat
Passeig de Gràcia 55, 6è-6a
08007 Barcelona.
Tel. 93 215 26 00



Curs Superior Gestió Indústries Agroalimentàries.

Barcelona, 2016

Presentació

El **Curs Superior de Gestió d'Indústries Agroalimentàries** és una formació d'alt valor afegit impartida per més de 40 professionals que donaran una visió pràctica i actualitzada del sector, amb l'objectiu que els alumnes puguin conèixer la realitat del mercat agroalimentari, tenir una visió transversal del que és una indústria agroalimentària i assolir eines de gestió que podran aplicar en la seva vida professional.

Propòsit

Per adquirir responsabilitats sobre una activitat cal tenir en compte moltes coses. No només disposar de recursos i estructures necessàries per a portar-ho terme, sinó també la coordinació entre els diferents actors i agents, i sobre tot, les possibles interaccions que puguin sorgir. En aquest curs es pretén **proporcionar experiències i analitzar casos reals** per a oferir un ventall ampli i divers de coneixement sobre la gestió i organització de les empreses agroalimentàries i el seu entorn.

Per què fer el curs?

- Perquè **adquiriràs** coneixements pràctics del món professional agroalimentari.
- Perquè **et permetrà** obtenir una visió transversal dels diferents departaments de l'empresa.
- Perquè **desenvoluparàs** molts casos pràctics i analitzaràs les alternatives.
- Perquè **coneixeràs** diferents maneres d'afrontar els problemes.
- Perquè **contactaràs** amb més de 40 professionals generant una xarxa de coneixement i networking agroalimentari.
- Perquè **disposaràs** d'un espai/temps per a la reflexió i la transmissió de coneixements.
- Perquè **et permetrà** desenvolupar el teu futur professional en un sector molt important com a generador d'activitat econòmica i de llocs de treball.

Destinatari

El Curs Superior en Gestió d'Indústries Agroalimentàries està dirigit a aquelles persones que vulguin **créixer i desenvolupar la seva carrera professional** en la indústria agroalimentària i vulguin adquirir un aprenentatge a través de la **diversitat, l'ensenyament pràctic i l'experiència**.

- **Professional** del sector amb +5 anys d'experiència en un àmbit concret (producció, logística, qualitat, vendes,...) que vulgui ampliar els seus coneixements en totes les àrees de l'empresa i millorar les seves competències.
- **Professional** del sector amb curta experiència (< 5 anys).
- **Professional** extern al món agroalimentari que vulgui conèixer la realitat d'aquest sector.
- **Emprenedor** del sector agroalimentari.
- **Recent titulats** que vulguin adquirir una especialització en el món agroalimentari.

Metodologia

Desenvoluparem una **metodologia basada** en adquirir coneixements a través de **l'experiència de professionals i casos reals d'empreses del sector. Amb un enfocament pràctic d'anàlisi i discussió de problemes reals**.

El programa del curs s'ha estructurat en 5 blocs i 72 unitats lectives. Cada unitat lectiva de 2h 30' de durada, estarà formada per una part bàsica amb fonaments teòrics, una part d'aplicació pràctica amb la casuística com a eina d'extrapolació (Binomi ponent/cas: transmissió de l'experiència) i finalment un debat del grup on es fomentarà la participació activa de l'alumne i la reflexió.

Així, **el coneixement el formaran de manera conjunta professorat i estudiants**, es fomentarà l'aprenentatge cooperatiu i la transmissió de coneixement i es desenvoluparan competències que l'alumne aplicarà a la seva vida professional.

L'alumnat comptarà amb la supervisió i tutoria de la Direcció del Curs a través d'un seguiment **presencial i continuat al llarg de totes les sessions formatives**, per tal de crear a l'aula una cultura orientada al coneixement de la indústria agroalimentària i fomentar la curiositat intel·lectual de l'alumne.

Transformarem
l'aula en un espai
de debat i anàlisi
de problemes reals.

Amb una orientació
einentment
pràctica i
professional.

PROGRAMA DEL CURS

BLOC 1: ECONÒMIC/FINANCER

Comptabilitat analítica de costos. Càlcul diferenciat dels costos de les diferents àrees de l'empresa, productes i serveis.

Compte de resultats. El resultat econòmic de l'exercici i la seva gestió.

Pressupost. El punt de referència de la gestió.

Escandalls. Conèixer la rendibilitat del producte.

Balanç. La solvència de l'empresa reflectida en l'evolució de les partides del balanç.

Planificació financera. Quins diners necessitem i com obtenir-los.

Ratios gestió. Indicadors i decisions.

BLOC 2: OPERACIONS

COMPRES

Disseny i organització de l'estructura de compres.

Gestió i planificació.

L'estratègia en el món de la compra.

A través dels casos pràctics:

Compres de productes comercialitzats.

Compres de Commodities agrícoles.

Compres a un soci/cooperativa.

Compres de productes generalistes.

Compres a l'empresa multinacional.

PRODUCCIÓ

Disseny i organització de processos.

Gestió i planificació del procés productiu.

Estratègia d'operacions.

Analitzant casos pràctics d'empreses agroalimentàries dels sectors: carni, làctic, malta, plats preparats, cafè, farina, fruita, fruita seca, margarines, vi, oli, extrusionats i preparats de fruita.

LOGÍSTICA

Disseny i organització de la distribució física i l'emmagatzematge.

Gestió de la Cadena de Subministrament.

A través dels casos pràctics:

Logística a franquiciats.

Logística en una multinacional.

Operadors logístics.

Logística a la Gran Distribució.

Operador logístic internacional: Import-export.

BLOC 3: COMERCIAL (MÀRQUETING /VENDES)

Màrqueting i l'estratègia de negoci.

Màrqueting i l'estratègia de producte i canal.

Gestió i Estratègia comercial.

A través dels casos pràctics:

Creació d'una marca líder.

Producte gourmet/prèmium/artesà.

Comercialització de matèria primera a l'agroindústria.

El Tailor-made en el món B2B.

El mercat del canal HORECA.

Retail agroalimentari.

El procés d'internacionalització d'una PIME agroalimentària.

BLOC 4: TÈCNIC (R+D+i/QUALITAT)

Disseny i organització de l'R+D+i.

Gestió i planificació del procés d'innovació.

Gestió de la Qualitat i Seguretat alimentària.

Sostenibilitat i Medi Ambient.

A través dels casos pràctics:

L'I+D en el B2C.

L'I+D en el B2B.

L'I+D en una indústria familiar/PIME.

Procés i producte acabat: Assegurament de la qualitat.

La implantació de sistemes de control centrats en la prevenció.

Valor afegit de l'auditoria de qualitat.

Control oficial de la qualitat agroalimentària i lluita contra frauds.

De la gestió de residus a la integració al pla estratègic.

BLOC 5: DIRECCIÓ GENERAL

La visió estratègica de l'empresa.

A través dels casos pràctics:

Gestió en una empresa familiar.

De la creació de l'empresa a la venda al líder del sector.

La DG en una cooperativa agrària.

Industrialització de la fruita: estratègia.

Com fer front a la multinacional.

Lideratge d'equips multidisciplinaris.

Com aprofitar una crisi per a créixer.

Emprenedoria.

Com afegir valor a les coses.

La gestió integral dins l'empresa a través d'una visió transversal.

Professorat

- **Ramon Rovira. Director del Curs.** Enginyer agrònom especialitat Indústries Agroalimentàries per la UPC, Màster en Gestió d'Empreses Alimentàries (UPC). Actualment Interim Manager desenvolupant projectes a mida per a empreses alimentàries, professor associat del Departament de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia (UB) i Co-fundador d'Omen Confidencial. Ha estat director general de Chocovic SA durant 10 anys.
- **Joaquim Barriach.** Enginyer agrònom per la UPV. Ex director general de La Morella Nuts. La Morella es dedica a l'elaboració de fruits secs i pralinés per a les indústries xocolateres i de gelats i és considerada un referent dels semielaborats de fruits secs. Fundada l'any 1986 per Joaquín Barriach, va passar a mans de la companyia suïssa Barry Callebaut el 2012.
- **Santi Bellmunt.** Enginyer Agrònom especialitat Indústries Agroalimentàries. Executiu del sector alimentació i begudes amb 22 anys d'experiència professional en empreses multinacionals. Vinculat a PepsiCo els darrers 17 anys essent responsable d'Innovació i Desenvolupament de productes per la major part de països europeus, en les categories d'snacks salats, cereals d'esmorzar, fruits secs i begudes de fruites i vegetals.
- **Rosa Biel.** Enginyera agrònoma especialitat Fitotècnia per la UPC. Inspectora agroalimentària de la Subdirecció General de la Inspecció i Control Agroalimentari del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.
- **Josep Lluís Bonet.** Doctor en Dret per la UB. President de la Càmera de Comerç de España, del Consell d'Administració de Fira de Barcelona, d'Alimentaria i del Grup Freixenet. Entre 1984 i 2012 va ser professor titular d'Economia Política i Hisenda Pública de la Facultat de Dret de la Universitat de Barcelona.
- **Oscar Cabodevila.** Enginyer agrònom especialitat Indústries Agroalimentàries per la UdL. Quality Assurance & HACCP a GB FOODS, S.A. Amb 19 anys d'experiència exercint diferents responsabilitats en el disseny, implementació i gestió de la Qualitat de la companyia i una àmplia experiència com a auditor intern del grup i auditor de Qualitat de proveïdors.
- **Adriana Casademont.** Llicenciada en Ciències Empresarials per la UAB, en Comunicació i Relacions Públiques per la UdG i posteriorment va estudiar màrqueting estratègic a Esade i alta direcció d'empreses a IESE. Ocupa el càrrec de presidenta i consellera delegada de l'empresa familiar Indústries Càrniques Casademont, fundada pel seu pare el 1967.
- **Enric Crous.** Llicenciat en Ciències Químiques per la UB, Graduat en Enginyeria Tècnica i Màster en Economia i Direcció d'Empreses a l'IESE. Director general del Grup Damm des del 1990. Vice-president de l'associació Cerveceros de España, membre del Consell d'Administració i del Consell General de Fira de Barcelona, membre del Ple de la Cambra de Comerç de Barcelona, president de la Fundació Catalunya Cultura, vice-president de la Fundació Pere Tarrés i patró de la Fundació Privada Gaspar de Portolà.
- **Victor Duró.** Enginyer agrònom especialitat Indústries Agroalimentàries per la UPC, MSc in Food & Management Science per la University of London i PDG per l'IESE. En l'actualitat és Soci - Director de ViDifferent. Al llarg de la seva carrera anterior com a directiu a Unilever, Unichips, Nestlé i PortAventura ha assumit posicions de Director Comercial i de Màrqueting en aquestes empreses.
- **Domènec Esteva.** Enginyer agrònom, especialitat Indústries Agroalimentàries per la UPV, Diplomant en Direcció d'Empreses (PDG) IESE i Màrqueting ESADE. Director general de Lallemand Bio SL (Quebec, Canadà). Empresari i director de varies empreses nacionals i internacionals del sector agroalimentari.
- **Carlos Pablo Ferré.** Enginyer agrònom especialitat Indústries Agroalimentàries. Director of Border Inspection Services a Arola Comercio Exterior S.L. Professional amb més de 8 anys d'experiència en un sector desconegut i clau en els temps actuals com és el "Comerç Internacional" que actualment compaginat amb la gestió de l'explotació agrícola familiar.
- **Pere Ferré.** Director gerent de La Cooperativa de la Selva del Camp - Coselva. 25 anys d'experiència en la direcció d'una cooperativa agrària i d'èxit en el sector. Paral·lelament és president d'Almendrave, Spanish Almond Board, vice-president de l'Agrupació d'exportadors d'ametlla i d'avellana d'Espanya i secretari de l'Associació Espanyola d'Organitzacions de Fruits Secs d'Espanya.
- **Vicenç Ferré.** Enginyer agrònom per la UdL, MBA per la URV i tècnic superior en Prevenció de Riscos Laborals. Adjunt direcció a Unió Corporació Alimentària, SCCL. Amb àmplia experiència en el món cooperatiu, realitzant varies tasques de suport a la direcció (costos, relació amb cooperatives, nous projectes, implantació programa control gestió producció, etc...).
- **Eduard Ferregüela.** Enginyer industrial per la UPC. Responsable de Compres i Manufacturing a Cafès Tupinamba, S.A. Amb àmplia experiència en la gestió de planta de fabricació, gestió d'equips, gestió amb proveïdors i negociació de preus.
- **Ramón Higón.** Responsable comercial del departament Industrial a Chocolates Valor S.A. Amb 19 anys d'experiència en el món dels lactis, cacau i els seus derivats, assumint

responsabilitats sobre la part tècnica -comercial a nivell de matèries primeres per a la Indústria.

- **José María Leal.** Enginyer agrònom especialitat Zootècnia per la UPM. Ha treballat en el Grup Nutrexpa amb una dedicació múltiple durant 30 anys, en l'àrea d'Operacions, com a director d'Importació per a la Xina, director de Logística, director de diverses Fàbriques (Cola Cao, Pernil Aneto, batuts i lactis), així com representant la companyia en diversos entorns Professionals. Ha participat en diferents cursos, fòrums i seminaris de Producció i Logístics.
- **Oriol Llopart.** R+D+i & Quality Manager a Bombons Cudié, S.A. 20 anys d'experiència professional treballant a Cudié. Actualment és el responsable de la producció, compres matèries primeres, de Qualitat i I+D, organització de recursos humans, així com el desenvolupament de nous procediments de producció.
- **Celestino López.** Director general de La Granja Foods 1959, SL. Empresa familiar que des que va iniciar la seva activitat l'any 1959 s'ha convertit en un referent de qualitat i innovació en el sector de productes de brioixeria, essent pionera, a finals dels anys 80, en crear productes atenent a consumidors amb diverses necessitats dietètiques.
- **Pedro López.** Ciències Empresarials per la Universitat de València i PDD del IESE. Director general de Chocolates Valor, S.A. Un cop finalitzada la carrera, va treballar en un empresa de dolços al Regne Unit i va entrar a Valor l'any 1991 per a dirigir el departament d'Exportació, d'on va accedir a la direcció general l'any 1997.
- **Daniel Martins.** Confeiter i tècnic en R+D Industrial a Chocolates Valor, S.A. Amb més de 10 anys d'experiència en el món de la xocolata. Durant els últims 8 anys ha col·laborat en l'àrea de R+D de Xocolates Valor, desenvolupant nous i innovadors productes per ser utilitzats en aplicacions internes i de clients.
- **Eduardo Mas.** Enginyer agrònom i diplomad en "Sustainable Business" per la Universitat de St. Gallen, a Suïssa Les seves àrees d'interès són la sostenibilitat, la innovació i la qualitat al sector alimentari. Té més de 25 d'anys d'experiència en el sector, en empreses com Danone i Codorníu. Ha exercit la docència reglada a la UB, com a professor associat, i no reglada, formant a professionals del sector com a consultor a Silliker i participant com a ponent en molts seminaris i congressos.
- **Montserrat Mascaró.** Enginyera agrònoma. Cap visible d'una empresa familiar de tercera generació que duu el seu cognom i que es dedica a l'elaboració de destil·lats, caves i vins d'alta qualitat, amb una clara vocació d'unir tradició i modernitat.
- **Bet Medina.** Enginyera Agrònoma especialitat Indústries Agroalimentàries. Responsable de Qualitat i Seguretat Alimentària de la fàbrica de Danone a Parets del Vallès. Amb àmplia experiència en l'organització de les actuacions relatives als objectius de qualitat i seguretat alimentària, reglamentació alimentària i sistemes d'auditories.
- **Josep Mestres.** Enginyer agrònom. Director general de Silliker Ibérica i professor de Gestió de la Qualitat i la Seguretat Alimentària de la Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (UPC).
- **David Orozco.** Enginyer agrònom, especialitat Indústries Agroalimentàries per la UdL. Coordinador de Projectes Borges, en el departament d'estratègia corporativa de Borges International Group, S.L.U.
- **Anna Pérez.** Amb una formació específica en economia, ha desenvolupat la seva carrera professional en el món de la comptabilitat, especialitzant-se en empreses de l'àmbit agroalimentari. Amb més de 25 anys de dedicació en un sector en constant evolució.
- **Joan Permanyer.** Doctor en Farmàcia, Farmacèutic Especialista en Anàlisi de Medicaments i Drogues, PDD de l'IESE, Diplomad en Alimentació i Nutrició, Acadèmic Numerari de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya, Professor Titular de Nutrició i Bromatologia de la Universitat de Barcelona, CEO i Conseller Delegat de Laboratoris Ordesa.
- **Jaume Planella.** Enginyer agrònom especialitat Producció Animal per la UPC. Director de R+D+i a Noel Alimentària S.A.U. 23 anys d'experiència professional a Noel desenvolupant diferents càrrecs i funcions com a cap de producció de la secció de pernil cuit, cap de compres de matèries càrniques, responsable en temes d'enginyeria i medi ambient i responsable de la planta de cogeneració. Actualment i des del 2003 es responsable de R+D+i del grup.
- **Josep Presseguer.** Llicenciat en dret per la UdL. Director general a Fruits de Ponent. Ex segon tinent d'alcalde de l'Ajuntament de Lleida. Abans de ser regidor va estar vinculat al sector agroalimentari: com a director-gerent de Catalonia Qualitat, director general de Planificació del Departament d'Agricultura de la Generalitat i cap del gabinet del conseller d'Agricultura en l'època d'Antoni Siurana.
- **Jaume Puig.** Enginyer agrònom especialitat Indústries Agroalimentàries per la UdL, Màster en Direcció d'Operacions e Innovació (ESADE) i Curs Superior de Transports (ICIL). Responsable de Logística a Pans Granier. Àmplia experiència professional cobrint les principals àrees operatives (producció, logística, cadena de subministraments i compres) al sector alimentari, amb una orientació de gestió de recursos i exportació.
- **Fèlix Ribera.** Enginyer Tècnic Agrícola i Màster en Gestió d'Empreses Alimentàries per la UB. Actualment Category Manager Raw Materials & Operations Business Partner Holland a GB FOODS. Amb 25 anys d'experiència professional en el Grup Gallina Blanca ha desenvolupat

diferents funcions, assumint responsabilitats en l'organització de les compres en una empresa multinacional.

- **Antoni Riera.** Director general de Cafès Tupinamba, S.A. El producte i la marca va néixer el 1897 i va ser pionera a introduir una mescla de cafès de diversos països amb envàs propi. Als anys 80 l'empresa decideix apostar fort per l'especialització i la venda al sector Horeca, l'hostaleria i els cafès consumits en establiments fora de casa.
- **Agustí Rubió.** Enginyer agrònom per la UPV. Ha treballat a La Moravia, S.A. (Grup Damm) durant 39 anys. A principi com adjunt al cap de Producció de la malteria de San Miguel Fabricas de Cerveza y Malta, S.A. a Lleida i els últims 34 anys, com cap de Producció i Responsable de Compres de matèries primeres de malteria a La Moravia, S.A.
- **Albert Sabaté.** Pèrit Químic, amb formació en Microbiologia, Bromatologia i Organització del treball. Expert en matèries primeres alimentàries. Ha treballat a Puratos, Vandemoortele i Henkel Ibérica. Àmplia experiència en producció, tant en processos de indústries de matèries grasses com d'aquelles indústries que utilitzen les matèries grasses com a ingredient, fins a la formulació, tant en adaptació a aplicacions com en optimització de costos i desenvolupament de composicions alternatives.
- **Miquel Salarich.** Enginyer agrònom, especialitat Indústries Agroalimentàries per la UdL, Enòleg i MBA. Responsable Viticultura a Segura Viudas, S.A. (Grup Freixenet). Quinze anys d'experiència en el món del vi, amb responsabilitats en viticultura i elaboració i envasat de vins en diferents bodegues i, experiències a França, Austràlia, Califòrnia, Argentina, Ribera del Duero i Penedès.
- **Filipa Secretiin.** Màster en Economia, Política i Finances per la Universitat de Bordeus (França). Ha treballat durant els darrers 7 anys a Nederland SA. Consultora i experta en el món del cacau amb més de 30 anys d'experiència professional en aquest sector. Ha estat Presidenta de la FCC (Federació de Comerç del Cacau) del 2009-2012 i ara és membre de la Junta d'ECA (Associació Europea del Cacau).
- **Jordi Sendra.** Enginyer agrònom. Auditor a Bureau Veritas. Treballa des de fa 20 anys a Bureau Veritas, com a consultor, formador i auditor en seguretat alimentària. Actualment coordina i audita sota diferents esquemes de certificació acreditada (ENAC i UKAS) com BRC, IFS, BRC Packaging, Fami QS, GMP+, FSSC22000, entre d'altres, en diferents països europeus, així com auditories de 3a part en grups com Nestlé (NQMS) i Mondelez.
- **Mariano Sorribas.** Enginyer agrònom i Màster en Direcció d'Empreses per ESADE. Director general d'Indulleida SA. Àmplia experiència en fabricació de derivats de fruites, essent director general de la companyia des de la seva creació l'any 1979. Responsabilitat davant accionistes constituïts per més de 150 cooperatives i centrals fructícoles de l'Estat Espanyol i sud de França. Indulleida és líder en fabricació i distribució de semielaborats de suc de fruites.
- **Oleguer Torrent.** Gerent de Productes Alimentaris LA PERLA, S.L. Empresa dedicada a la distribució de productes ètnics a tot el món. Venen i compren per 75 països i s'han convertit en l'empresa de distribució alimentària africana més gran del món. Empresari i empenedor, fill d'una família de majoristes i importadors/exportadors de cereals per alimentació animal.
- **Judith Viader.** Llicenciada en Administració i Direcció d'Empreses i Màster in Business Administration (Lic&MBA 1986-1991), intensificació en Màrqueting per ESADE. L'any 1997 va assumir la Direcció General de Frit Ravich, prenent el relleu generacional en la propietat de l'empresa. La seva trajectòria ha estat distingida pel Premi a la Comercialització, el 2011, que atorga la Fundació Internacional de la Dona Emprenedora i la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Barcelona; i el 2013, amb el premi Internacional IWEC a Lima (Perú).
- **Domènec Vila.** Enginyer agrònom amb formació complementària en direcció d'empreses, Política Agrària Comunitària i gestió ambiental. Cap de la Unitat de Serveis, Formació i Desenvolupament Rural de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya i ex director General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura.
- **Jordi Vilà.** Director Financer especialista en franquícies i empreses industrials i comercials del sector alimentari i de productes de gran consum. Consultor freelance i assessor d'empreses amb experiència en l'optimització dels recursos disponibles així com, en la implantació de sistemes de control i pautes de treball per a la professionalització de les organitzacions.
- **Oriol Viladevall.** Enginyer tècnic agrícola especialitat Indústries Agroalimentàries, cursat a l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Des de fa més de 10 anys, es administrador i soci únic fundador de Innovafood, empresa dedicada a la distribució d'ingredients per la indústria de l'alimentació i de suplementos nutricionals.
- **Joan Vilardell.** Enginyer agrònom especialitat Indústries Agroalimentàries. Director d'Operacions de Fruits Secs a Borges International Group, S.L.U. Quinze anys d'experiència en el sector amb responsabilitat sobre dues plantes de producció, actuant sobre planificació, logística, controlling (gestió estocs, inventaris, transmissió informació IT físic - comptable) i product costing. Amb experiència en crear relacions long time amb diferents perfils de clients.

INFORMACIÓ GENERAL

Dates i horari

Els divendres a la tarda del 15 de gener al 16 de desembre de 2016. El mes d'agost no és lectiu.
Horari: 16h – 21h.

Lloc: COEAC. Passeig de Gràcia, 55, 6-6 / 08007 Barcelona

Preu	
Col·legiat/associat:	3.950 euros
No col·legiat/associat:	4.350 euros

Finançament

Oferim condicions favorables de finançament amb Caixa d'Enginyers i Banc de Sabadell

Sol·licita'ns condicions de finançament

Diploma

L'assistència a un mínim del 80% d'hores del curs donarà dret a l'expedició d'un diploma emès pel Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya.

Admissions

Pots iniciar el teu procés d'admissió a través del formulari d'inscripció que trobaràs a la web www.agronoms.cat i enviar un correu electrònic a agronoms@agronoms.cat indicant que estàs interessat en cursar el CSGIA i adjuntar el teu CV. Tot seguit ens posarem en contacte amb tu per a concertar una entrevista personal. Estarem a la teva disposició per a realitzar-la també via Skype.

En l'entrevista podràs realitzar qualsevol consulta addicional que desitgis saber sobre el curs i repassarem la teva trajectòria professional, els teus interessos professionals, així com la motivació i expectatives respecte al CSGIA.

L'organització es reserva la possibilitat de suspendre el curs si no hi ha un nombre mínim d'inscrits.

Més informació a

Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya.
www.agronoms.cat
agronoms@agronoms.cat
Passeig de Gràcia 55, 6è-6a
08007 Barcelona.
Tel. 93 215 26 00

Observacions

Els col·legiats en altres col·legis professionals que hagin signat un conveni de col·laboració amb el COEAC, també es podran acollir al preu de col·legiat, acreditant la seva condició de col·legiat en el seu respectiu col·legi.

Inscripció oberta

La sol·licitud d'admissió s'ha de tramitar abans del dia 11 de desembre de 2015.

Places limitades.

Amb el suport de:



Col·legis professionals que han signat acord de col·laboració amb el COEAC.



Organitza:



Col·legi/Associació d'Enginyers Agrònoms de Catalunya.

www.agronoms.cat

agronoms@agronoms.cat

Passeig de Gràcia 55, 6è-6a

08007 Barcelona.

Tel. 93 215 26 00