



ainia es un centro tecnológico cuya misión es aportar valor a la empresa, liderando la innovación y el desarrollo tecnológico de forma responsable y comprometida. Trabaja para el sector alimentario y otros afines como el farmacéutico, cosmético y químico. Con más de 1.100 empresas asociadas y 1.400 clientes, es el centro tecnológico con mayor base asociativa empresarial de nuestro país y uno de los referentes en el sector alimentario europeo.

En un entorno cada vez más competitivo y dinámico, la formación juega un papel decisivo y estratégico para el desarrollo de los sectores industriales. Por ello, ainia tiene un claro compromiso con la formación y actúa en todas las fases del proceso formativo: Diagnósticos, planes de formación, gestión de recursos, diseño y elaboración de materiales didácticos, seguimiento y evaluación de acciones formativas.

El valor diferencial de las actividades formativas de ainia es el profundo conocimiento del sector agroalimentario, de las tecnologías asociadas y de las necesidades de las empresas. Buscamos que nuestros servicios de formación orienten acciones que promuevan el desarrollo futuro de la empresa.

La tipología de servicios de ainia formación es muy variada: eventos de difusión tecnológica, formación continua y ocupacional, organización de eventos..., articulándose como proyectos propios o desarrollos a medida de nuestros clientes.

Con criterios claros de eficiencia y eficacia, el trabajo constante en la mejora continua es una forma de ser y de actuar de ainia formación, encaminada a alcanzar un alto nivel de excelencia en sus proyectos y servicios, necesario para satisfacer las expectativas de nuestros clientes y alumnos y las propias.

ainia formación cuenta con un Centro de Formación Virtual que posibilita un aprendizaje sin barreras, sin limitaciones de espacio y tiempo y adaptada al ritmo de trabajo de los profesionales, con una actualización permanente de contenidos y una amplia oferta formativa on-line:

- Calidad y seguridad alimentaria: Calidad en laboratorios, Calidad de materias primas en productos de panadería y bollería, Aplicación del análisis de peligros y puntos de control crítico. (APPCC), Auditorias internas en industrias agroalimentarias, Sistemas de Seguridad Alimentaria.

- Legislación alimentaria: Formación Superior en Legislación Alimentaria (6ª Edición). Seguridad alimentaria: Exigencias legales. Requisitos legales medioambientales. Condicionantes legislativos en la I+D agroalimentaria. Legislación e innovación en los alimentos (funcionales, nutracéuticos,...). Productos alimenticios de calidad diferenciada. Producción ecológica. Etiquetado de productos alimenticios. Legislación alimentaria básica. Producción alimentaria: Condicionantes externos legales.

- Logística: Logística de la distribución. Gestión del mantenimiento en industrias agroalimentarias

- Procesos: Automatización del proceso y técnicas rápidas de control de calidad. Nuevos avances en el procesado de frutas y hortalizas.

Los contenidos están permanentemente actualizados por personal técnico altamente cualificado. Periódicamente se amplía nuestra oferta.

## Contacto

telf. +34 961366090

e-mail: [rlaguna@ainia.es](mailto:rlaguna@ainia.es)

web: <http://formacion.ainia.es>