

## [Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkozenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



**[Laboratoria](#)**  
**[.net](#)**  
**[Innowacje](#)**  
**[Nauka](#)**  
**[Technologie](#)**

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Nowe technologie](#)

# ZAINWESTUJ W SIEBIE - ZOSTAŃ SPECJALISTĄ DS. INNOWACJI

**ZAINWESTUJ W SIEBIE - ZOSTAŃ SPECJALISTĄ DS. INNOWACJI**

*Weź udział w bezpłatnym cyklu szkoleń!*

Prowadzisz biznes w Małopolsce lub pracujesz w mikro, małej firmie? Już teraz zgłoś się do projektu Małopolskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. W nowym projekcie „Ekspert do spraw innowacji” przygotowaliśmy atrakcyjną ofertę bezpłatnych szkoleń i warsztatów.

W trakcie szkoleń wykorzystywane są autorskie gry symulacyjne. Nowoczesne narzędzia dostarczą Ci pełny zakres doświadczeń związany z planowaniem i wdrażaniem innowacji w firmach. Szkolenia prowadzone przez profesjonalnych trenerów.

Szkolenia obejmują zagadnienia z zakresu innowacji technologicznych, organizacyjnych, procesowych i marketingowych dopasowanych do specyficznych potrzeb sektora mikro i małych przedsiębiorstw.

**Tematyka szkoleń dotyczy:**

- zasady i metody wprowadzania na rynek nowych produktów
- metody organizacji przedsiębiorstw
- nowe trendy w marketingu
- nowatorskie techniki produkcji i dystrybucji
- rozszerzanie działalności na rynki zagraniczne (eksport)

**Szkolenia specjalistyczne „szyte na miarę”** dopasowane do konkretnych potrzeb uczestników projektu. Czas i zakres szkoleń jest indywidualnie ustalany z osobą zainteresowaną.

**Szkolenie outdoorowe** - terenowa gra symulacyjna, rozwija umiejętności w zakresie zarządzania stresem, konfliktem i przywództwa.

**Warsztat „Transfer wiedzy”** - wymiana dobrych praktyk nawiązanie kontaktów biznesowych

Szkolenia odbywać się będą na terenie Małopolski. Udział w projekcie zakończony będzie otrzymaniem CERTYFIKATU potwierdzającego posiadaną wiedzę z zakresu innowacji.

Trawa rekrutacja na cykl szkoleń realizowany w okresie: **sierpień-październik 2013 roku.**

Szczegóły projektu oraz rejestracja na bezpłatny cykl szkoleń znajduje się na stronie:

<http://www.marr.pl/projekty/ekspert/szkolenia-ekspert.html>

*Cykl szkoleń i warsztatów realizowany jest w ramach projektu „Ekspert ds. innowacji” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.*



Źródło: Informacja prasowa MARR

<https://laboratoria.net/technologie/18600.html>

**Informacje dnia:** [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej](#) [Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej](#) [Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej](#) [Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

**Partnerzy**