

Innovació a la Indústria Alimentària



2a Edició

Codi: 191046

Tipologia: Diploma de postgrau

Crèdits: 30.00

Idioma: Català

Data d'inici: 04/10/2019

Data darrera sessió presencial: 21/03/2020

Data de finalització: 16/05/2020

Horari: Sessions presencials: divendres de 16:00 a 20:00 i dissabtes de 9:30 a 13.30. Sessions d'introducció: divendres de 16:00 a 20:00 i dissabtes de 9:30 a 13:30 els dies 4, 5, 18 i 19 d'octubre, el 8, 9, 22 i 23 de novembre, i el 13 de desembre de 2019. Excepcionalment, el dia 13 de desembre de 2019 la sessió serà de 16:00 a 19:00. Sessions amb experts: divendres de 16:00 a 20:00 i dissabte de 9.30 a 13.30 els dies 14 de desembre de 2019, el 10, 11, 24 i 25 de gener, el 7, 8, 28 i 29 de febrer i el 7, 20 i 21 de març de 2020. Excepcionalment, el dia 20 de març de 2020 la sessió serà de 16:00 a 19:00. *Nota: L'organització es reserva el dret de modificar el calendari, si per causes imprevistes es veié obligat a fer-ho. Entrega i exposició dels treballs: a concretar durant el mes de maig de 2020.

Lloc de realització: FoodLab – Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva

Places: 30

Preus i descomptes

Preu: 2.375 €

Sessions Informatives

	Data	Hora	Lloc
Sessió informativa 1	16/09/2019	17:30	FoodLab de Riudellots de la Selva (Carrer Bruc, 23-25)

Raons per fer el curs

Raons per fer el curs

La innovació a la indústria és un tema de màxim interès per a les empreses, i les persones que hi treballen necessiten una formació pluridisciplinària que abracci coneixements sobre processos i productes, i també conceptes propis de l'economia i el màrqueting. Aquest curs pretén dotar els estudiants d'una bona formació de base que complementi específicament els seus

coneixements previs i els doni l'oportunitat de desenvolupar competències en innovació d'una manera eminentment pràctica, reproduint de manera realista un procés real.

Presentació

Presentació

Es tracta d'oferir un estudi d'especialització en innovació a les indústries alimentàries, de caràcter marcadament professionalitzador, amb una metodologia eminentment pràctica per tal que els estudiants adquireixin competències útils per a desenvolupar la seva professió en l'àmbit de l'R+D+i de les empreses del sector alimentari. L'enfocament que es planteja pretén assolir una formació àmplia i multidisciplinària que permeti als titulats fer front als diferents aspectes relacionats amb la recerca i la innovació.

Objectius

– Formar professionals per a la innovació en el sector alimentari, incloent innovació de productes i processos.

– En acabar el curs, els graduats haurien de ser capaços de:

1. Investigar, planificar i desenvolupar possibles millores de productes alimentaris, en funció de les demandes dels consumidors i el mercat.
2. Confeccionar un pla d'investigació amb les proves necessàries de validació i verificació.
3. Elaborar la documentació de tot el procés que se segueix per al desenvolupament de nous productes i/o la millora de productes existents.
4. Planificar, controlar i supervisar l'escalat industrial del producte.
5. Elaborar la documentació tècnica per a la comercialització del producte.
6. Dissenyar el pla d'empresa per a la producció i comercialització de la innovació.

Sortides professionals

Qualsevol nivell de responsabilitat en departaments d'R+D+i o desenvolupament de productes d'indústries alimentàries o relacionades.

A qui s' adreça

A titulats universitaris en Enginyeria, Ciències i Tecnologies Aplicades als Aliments (CTA, GINSA), Economia i Administració d'Empreses; també a professionals de l'àmbit de l'R+D+i d'empreses alimentàries, amb experiència demostrable, que necessitin millorar la seva formació.

Requisits d'admissió

- Titulació universitària en Enginyeria Industrial, Enginyeria Agroalimentària, Innovació i Seguretat Alimentària, Ciència i Tecnologia dels Aliments, Veterinària, Biologia, Química, Farmàcia, Biotecnologia, Economia, Administració d'Empreses.
- Podran accedir-hi aquells candidats sense titulació universitària però amb experiència laboral en el sector.

Nota: qui no disposi de títol universitari previ tindrà dret a rebre, amb les mateixes condicions, un certificat d'assistència lliurat per la Fundació UdG: Innovació i Formació.

Informació relacionada

Acte de presentació oficial del diploma de postgrau al Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial de Riudellots de la Selva (FoodLab) ([veure vídeo](#))

[La Granja El Provençal presenta el nou Formatge de Tòfona creat amb alumnes de la UdG](#)

Estructura modular

Innovació a la Indústria Alimentària

Innovació a la Indústria Alimentària. Gestió, Tecnologies i Creativació

Pla d'estudis

Optativa: Bases de la ciència i tecnologia dels aliments o Bases d'economia de l'empresa

Sessions inicials sobre les bases de la ciència i la tecnologia dels aliments i bases d'economia de l'empresa.

Dates: el 4, 5, 18 i 19 d'octubre, el 8, 9, 22 i 23 de novembre i el 13 de desembre de 2019.

Continguts: Química i bioquímica dels aliments, microbiologia dels aliments, tecnologies dels processos alimentaris, càlcul de costos de producció, gestió per processos, planificació de la producció, cadena de subministrament, escandalls, viabilitat econòmica, introducció a la comercialització, màrqueting i gestió d'equips de treball. Continguts pendents de concretar en funció dels coneixements previs dels alumnes.

Projecte d'Innovació

El projecte serà tutoritzat per un professional d'R+D d'una empresa. L'equip d'estudiants haurà de treballar pel seu compte en el repte innovador plantejat per l'empresa, i, cada quinze dies, haurà d'assistir a les sessions presencials programades. Aquestes sessions consistiran en una presentació a càrrec d'un ponent expert en alguna de les matèries del curs, seguida d'una part més participativa en què els estudiants plantejaran a l'expert els dubtes que se'ls plantegin al llarg del desenvolupament del seu projecte d'innovació.

Innovació a la Indústria Alimentària. Gestió, Tecnologies i Creativació

Cadascuna de les sessions serà impartida per un expert i versarà sobre un tema específic relacionat amb la innovació:

- Gestió del talent sensorial per a la innovació
- Marc legislatiu alimentari
- Avaluació sensorial i panells de tast
- Efecte dels ingredients i la formulació sobre la textura
- Creativitat dirigida a la innovació
- Tecnologies tradicionals per innovar en productes alimentaris
- Tecnologies emergents per innovar en productes i processos alimentaris
- Tecnologies del *packaging*: materials, sistemes i aplicacions
- Innovació en *packaging* per a aliments
- Innovació en ingredients gastronòmics
- Escalat de processos alimentaris, de laboratori a producció industrial
- L'organització es reserva el dret d'oferir als estudiants la possibilitat d'assistir a sessions optatives sobre temes específics en funció dels projectes que estiguin desenvolupant.

Titulació

Diploma de Postgrau en Innovació a la Indústria Alimentària, per la Universitat de Girona*

* No inclou la taxa d'expedició del títol de la UdG

Nota: qui no disposi de títol universitari previ, tindrà dret a rebre, amb les mateixes condicions, un certificat d'assistència lliurat per la Fundació UdG: Innovació i Formació.

Metodologia

Es tracta d'un estudi que s'impartirà íntegrament amb la metodologia d'aprenentatge basat en projectes. Els estudiants s'agruparan en equips de quatre o cinc persones, preferiblement amb formacions prèvies diferents perquè puguin crear un equip pluridisciplinari. Hauran de desenvolupar un projecte d'innovació que els proposarà alguna de les empreses col·laboradores. El treball de desenvolupament inclourà tots els aspectes teòrics, tècnics i econòmics necessaris per tirar endavant el projecte.

Els estudiants rebran durant el primer mes de formació un mòdul introductori intensiu, que s'adaptarà en funció de la seva formació prèvia. El projecte serà tutoritzat per un professional d'R+D d'una empresa, i l'equip d'estudiants treballarà pel seu compte en el desenvolupament del projecte. Cada quinze dies hi haurà dues sessions presencials de quatre hores de durada que consistiran en una presentació a càrrec d'un ponent expert en alguna de les matèries del curs, seguida d'una sessió participativa en què els estudiants plantejaran a l'expert els dubtes del seu treball relacionats amb la seva especialitat.

Sistema avaluació

S'avaluarà només els estudiants que hagin assistit com a mínim al 80% de les sessions presencials. L'avaluació es basarà en els aspectes següents:

- L'avaluació que faci el tutor del projecte d'innovació de cada estudiant (30%).
- El contingut de la memòria, per part de la comissió avaluadora dels projectes (40%).
- L'exposició oral del projecte d'innovació, per part de la comissió avaluadora dels projectes (30%).

Es tindrà en compte, si s'escau, el caràcter confidencial del projecte desenvolupat.

Finançament

Finançament bancari

Els estudiants matriculats poden finançar el pagament de la matrícula en quotes.

La Fundació ha establert convenis amb condicions preferents pels seus alumnes amb les següents entitats:

- [Sabadell Consumer](#)
- [CaixaBank](#)
- [Banc Santander](#)
- [BBVA](#)

Finançament Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR)

Amb l'objectiu de facilitar l'accés als estudis de postgrau, l'Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR) impulsa aquest programa de préstecs.

Per a més informació feu clic en el logotip.



**Agència
de Gestió d'Ajuts
Universitaris
i de Recerca**

Fundación Estatal para la Formación en el Empleo-FUNDAE (anteriorment Fundació Tripartita)

Els treballadors d'una empresa privada tenen la possibilitat de bonificar-la a través de la *Fundación Estatal para la Formación en el Empleo-FUNDAE* (abans coneguda com a *Fundació Tripartida*).

Més informació: Què són les bonificacions de la formació a través de la [Fundación Estatal para la Formación en el Empleo - FUNDAE](#)

Els treballadors autònoms poden desgravar la factura nominal de la seva matrícula en la declaració de l'impost de l'IRPF.

Podeu resoldre els vostres dubtes enviant un correu electrònic a: economia.fundacioif@udg.edu

Quadre docent

Direcció

Jaume Juher Barrot

És tècnic alimentari en indústries càrnies, s'ha especialitzat en patés i productes derivats de l'ànec, i ha assistit al Curs Internacional en Tecnologia de Productes Carnis de l'IRTA (mòdul d'avaluació sensorial). És soci fundador de l'empresa Mas Parés, el primer obrador d'Espanya homologat per la Unió Europea per a l'elaboració de productes derivats de l'ànec i l'oca, i amb el qual ha rebut diversos premis nacionals i internacionals per la innovació en els productes.

També ha format part del grup d'experts assessors del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació per a l'elaboració de legislació reguladora d'aus palmípedes. Actualment és vicepresident de l'ASEHGRA (associació sectorial del foie gras a Espanya), assessor tècnic en l'àmbit de les carns alternatives (bou, estruç, emú, etc.) per a diverses entitats de la Bretanya francesa, i ponent habitual en jornades tècniques sobre innovació.

Coordinació

Cristina Adroher Boada

Graduada en Criminologia per la Universitat de Girona (2013) i guanyadora del Premi SEIC a estudiants del grau de Criminologia l'any 2012 (dins el IX Congreso Español de Criminología). Ha treballat com a professora associada al Departament de Dret Penal (Criminologia) de la UdG. En els darrers anys s'ha especialitzat en l'àmbit de la promoció econòmica, la dinamització de polígons d'activitat econòmica i el màrqueting digital. Actualment treballa com a tècnica de promoció econòmica a l'Ajuntament de Riudellots de la Selva i gestiona el Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial – FoodLab.

Professorat

Annette Abstoss

Va néixer a Houston, Texas, però va créixer a Los Angeles i Connecticut. Va estudiar hostaleria a Salzburg, Àustria, i viu a Barcelona des del 1992.

Va començar cuinant i ha treballat en diferents àmbits del món de la gastronomia. Té experiència en administració de restaurants, hotels, càtering, proveïdors, producció, i fins i tot ha creat una salsa per a barbacoa, Bonanza Country, en honor a la seva ciutat natal. Va aterrar a Barcelona en el moment més idoni, coincidint amb el despertar culinari d'Espanya; va portar a Catalunya nous ingredients i tècniques. Va ser una de les primeres persones en introduir nous ingredients i tècniques de cuina i va ensenyar a molts professionals a utilitzar-los, menjar-los i gaudir-los. Va ser -i és- innovadora amb els ingredients.

Després de treballar com a directora de l'empresa Fruits Guzmán, va decidir crear Abstoss World Gastronomy l'any 2007.

Ha estat pionera en l'àmbit gastronòmic, sempre busca nous sabors i tècniques –elements originals i poc usuals–, és una viatgera incansable que investiga els costums i les tradicions culinàries per apropar-les. S'ha convertit en un pont entre cultures i oportunitats. Es considera una barcelonina de cor, una *food hunter*, defensora de la gastronomia més autèntica i de qualitat; li agrada seleccionar els seus clients com escull la fruita al mercat, el producte millor cultivat i tractat, ple de sabor i genuí.

Anna Claret Coma

És doctora en Tecnologia, Màster en Biotecnologia Alimentària i enginyera tècnica en Indústries Agroalimentàries per la Universitat de Girona. Des de l'any 2006 treballa com a investigadora especialitzada en Ciències Sensorials en el Programa de Tecnologia Alimentària de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). La seva activitat investigadora se centra principalment en la mesura del comportament i la percepció del consumidor, l'optimització sensorial de productes i l'assessorament tècnic a empreses privades. Té una dilatada experiència en la formació i l'entrenament de panels de degustadors i el desenvolupament de metodologies per a l'avaluació/caracterització sensorial de productes alimentaris. També actua com a facilitadora de la creativitat dirigida a la innovació en el desenvolupament de nous productes. Ha participat activament en més de 20 projectes nacionals i europeus, i és autora d'articles científics i capítols de llibre.

Jaume Estruch Peret

Enginyer industrial (processos químics i bioquímics) i editor científic, s'ha especialitzat en la gestió del coneixement, la comunicació de la ciència i els projectes de ciència i enginyeria sensorial. En aquest darrer camp és el creador i desenvolupador del projecte Perceptnet i promotor dels International Perceptnet Symposia. Ha coordinat els cursos sobre Teoria i pràctica de la gestió del talent sensorial de la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) i actualment desenvolupa un programa de formació del talent sensorial i la innovació per a professionals de diversos sectors de l'economia sensorial.

Elena Fulladosa Tomàs

Llicenciada en Biologia (1999) i doctora en Biotecnologia per la Universitat de Girona (2004). Treballa com a investigadora al Programa de Tecnologia Alimentària de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA). Els últims anys ha treballat en la implementació de noves tecnologies a la indústria alimentària per a l'optimització dels processos d'elaboració i caracterització nutricional dels aliments. Ha treballat en diverses tecnologies com la tomografia computeritzada, equips basats en RX, espectrometria NIR i microones i altes pressions hidrostàtiques en productes carnis i altres aliments. Al llarg de la seva trajectòria investigadora ha participat en diversos projectes europeus i nacionals competitius així com en contractes amb empreses del sector agroalimentari. Té publicats 36 articles científics, 13 capítols de llibre, ha participat en més de 50 congressos internacionals i ha dirigit dues tesis doctorals. Actualment també és professora associada de la Universitat de Girona on imparteix l'assignatura Tecnologia culinària i noves tecnologies, al Grau d'Innovació i Seguretat Alimentària.

Elsa Lloret Fortuny

Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (2001) per la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) i MSc en Polímers i Biopolímers per la Universitat Politècnica de Catalunya (2013). Ha treballat sis anys a l'empresa privada (enginyera al Departament d'R+D de Danone), i des de 2006 al programa de Tecnologia Alimentària de l'IRTA. Les seves activitats s'emmarquen en projectes d'investigació, contractes i assessorament tècnic a empreses en l'àrea de l'envasament d'aliments. Especialitzada en materials plàstics per a aliments i les seves aplicacions en les noves tecnologies d'envasament (MAP, skin i buit) i de conservació (microones, radiofreqüències i altes pressions) per allargar la vida útil, obtenir nous productes o nous processos adaptats a les demandes del mercat. Dins l'àmbit de la docència, ha participat en cursos i jornades tècniques per a la transferència del coneixement a empreses de la indústria alimentària i en cicles formatius de l'Escola Agrària de l'Empordà i graus universitaris de la Universitat de Girona com a professora associada. Cada any, des del 2009, imparteix l'assignatura Envasament de productes carnis cuits en el Curs Internacional en Tecnologia de Productes Carnis de l'IRTA.

Brigitte Martínez Trias

Màster (MSc) en Nutrició Humana i Qualitat dels Aliments per la Universitat de les Illes Balears (UIB) (2010), llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (2006) per la Universitat de Girona (UdG) i enginyera tècnica agrícola amb l'especialització en Indústries Agràries i Alimentàries per la Universitat de Vic (UVic). Ha treballat com a responsable de desenvolupament i millora de producte en el departament d'R+D a Bicentury (2004-2005); com a comercial en el departament de vendes nacionals de productes dietètics a Trades, SA (2005-2006), i des del 2006 forma part del programa de Tecnologia Alimentària de l'IRTA amb l'especialització en la implementació de noves tecnologies en la indústria alimentària i optimització de processos productius utilitzant equips basats en ones electromagnètiques (microones i radiofreqüències), tractaments tèrmics (autoclaus, forns, marmites, coccio al buit, cook chill...) i altes pressions, aplicat a tot tipus de productes alimentaris (des de llet, fruita i pa, fins a carn i peix). Actualment utilitza les noves tecnologies per a l'optimització de processos, millora de vida útil i obtenció de nous productes al mercat adaptats a les demandes dels consumidors. Dins l'àmbit de la docència ha participat en cursos i jornades tècniques per a la transferència del coneixement a empreses de la indústria alimentària i en cicles formatius de l'Escola Agrària de l'Empordà. Des del 2011, i fins a l'actualitat, imparteix l'assignatura Plats cuinats en el Curs Internacional en Tecnologia de Productes Carnis que organitza l'IRTA anualment a les seves instal·lacions.

Albert Monferrer Ballester

Llicenciat en Veterinària (Universidad de Zaragoza) i Màster en Biotecnologia Alimentària (UPC). Director tècnic de l'assessoria tecnològica BDN Ingeniería de Alimentación, S. L. Professor associat del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia de la UB per al grau de CTA.

Ha treballat en una indústria de plats preparats congelats i, actualment, treballa a BDN assessorant empreses en temes de formulació, processos, ús d'ingredients i desenvolupament de productes. A més de l'activitat docent a la UB, participa en diversos cursos i xerrades formatives.

Lluís Picart Barrot

Llicenciat en Veterinària i funcionari del cos de titulats superiors veterinaris de la Generalitat de Catalunya, Postgrau en Seguretat

Alimentària (EPSI-UAB), Diplomant en Veterinària de Salut Pública (UB), Diplomant en Sanitat (Escuela Nacional de Sanidad), Diplomant en Funció Gerencial de les Administracions Públiques (ESADE) i Màster en Direcció Pública (EMPA-ESADE).

Ha ocupat diversos càrrecs de responsabilitat tècnica i de comandament en l'àmbit de la salut pública, la seguretat alimentària i la protecció de la salut en el Departament de Salut: cap del Servei de Veterinària de Salut Pública, cap de l'Àrea de Salut Alimentària, cap del Servei de Veterinària, Control Oficial Alimentari i Exportació, director de Protecció de la Salut i director del Servei Regional a Girona de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, entre altres responsabilitats tècniques i de gestió.

El seu àmbit d'especialització és el control oficial alimentari, així com la seva gestió i organització pública. Té diverses publicacions i és col·laborador docent en diverses titulacions de postgrau, com el Màster interuniversitari (UB-UAB) en Seguretat Alimentària, el Postgrau en Salut Pública de la UPF Barcelona School of Management o el Postgrau en Dret i Qualitat Alimentaris de l'Escola de Protecció i Seguretat Integral de la UAB.

*La direcció es reservarà el dret a fer canvis en l'equip docent en cas que algun dels professors no pugui impartir la seva matèria, garantint el mateix nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats col·laboradores

Diputació de Girona



Diputació de Girona

IRTA

IRTA

Friselva SA



Costa Brava Foods



Mas Parés



Mas Parés

Galetes TRIAS



Cuinats Jotri



Granja El Provençal



Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació

Universitat de Girona
**Fundació UdG:
Innovació i Formació**

Campus Alimentació i Gastronomia de la UdG

Universitat de Girona
**Campus Alimentació
i Gastronomia**

FoodLab - Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial



Ajuntament de Riudellots de la Selva



Innovació a la Indústria Alimentària

Inici curs: 04/10/2019

Data darrera sessió presencial: 21/03/2020

Fi curs: 16/05/2020

Data tancament acta avaluació: 31/05/2019

Sessions Informatives

	Data	Hora	Lloc
Sessió informativa 1	16/09/2019	17:30	FoodLab de Riudellots de la Selva (Carrer Bruc, 23-25)

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
4/10/2019				16:00	19:00
5/10/2019		09:30	13:30		
18/10/2019				16:00	20:00
19/10/2019		09:30	13:30		
8/11/2019				16:00	20:00
9/11/2019		09:30	13:30		
22/11/2019				16:00	20:00
23/11/2019		09:30	13:30		
13/12/2019				16:00	20:00
14/12/2019		09:30	13:30		
10/1/2020				16:00	20:00
11/1/2020		09:30	13:30		
24/1/2020				16:00	20:00
25/1/2020		09:30	13:30		
7/2/2020				16:00	20:00
8/2/2020		09:30	13:30		
28/2/2020				16:00	20:00
29/2/2020		09:30	13:30		
7/3/2020		09:30	13:30		
20/3/2020				16:00	20:00
21/3/2020		09:30	13:30		