

# Innovació a la Indústria Alimentària



## 1a Edició

**Codi:** 181046

**Tipologia:** Diploma de postgrau

**Crèdits:** 30.00

**Idioma:** Català

**Data d'inici:** 09/11/2018

**Data darrera sessió presencial:** 23/03/2019

**Data de finalització:** 30/04/2019

**Horari:** Sessions presencials: divendres, de 15 a 20 h i dissabte de 9 a 14 h. 9 i 10 de novembre; 23 i 24 de novembre; 30 de novembre i 1 de desembre de 2018. Sessions d'introducció: divendres de 16 a 21 h i dissabte de 9 a 14 h. 16 i 17 de novembre de 2018. Sessions amb experts: divendres de 16 a 20 h i dissabte de 9.30 a 13.30 h. 14 i 15 de desembre de 2018; 11 i 12 de gener, 25 i 26 de gener, 8 de febrer, 22 i 23 de febrer, 8 de març, 22 i 23 de març de 2019.

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

**Places:** 30

## Preus i descomptes

**Preu:** 2.050 €

## 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 abraci 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](#))

## 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

**Optatives: Dies 9, 10, 23, 24 i 30 de novembre i 1 de desembre de 2018.**

### **Optativa A: Bases de la ciència i tecnologia dels aliments**

Bloc 1: Química i Bioquímica dels Aliments - Ma del Carmen Carretero Gomay

Bloc 2: Microbiologia dels Aliments – Dolors Parés Oliva

Bloc 3: Tecnologies dels processos alimentaris – Mònica Toldrà Alegret

### **Optativa B: Bases d'organització d'empreses**

Càlcul de costos de producció, gestió per processos, planificació de la producció, cadena de subministrament, escandall, viabilitat econòmica, introducció a la comercialització, màrqueting – Carlos Boadas Vaello i Rudi de Castro Vila

---

## **Innovació a la Indústria Alimentària. Gestió, Tecnologies i Creativació**

Cadascuna de les sessions contemplarà un tema específic relacionat amb la innovació: ingredients, creativació, avaluació sensorial i acceptabilitat, estudis de mercat, plans d'empresa, empenedoria, tecnologies emergents, legislació alimentària, envasos i envasament, gestió d'equips de treball.

### **Divendres, 14 de desembre de 2018:**

Gestió d'equips de treball - Ruben Holguín

### **Dissabte, 15 de desembre, de 2018:**

Gestió del talent sensorial per a la Innovació - 1a part: Aprenent dels sentits que no ens sentim – Jaume Estruch

### **Divendres, 11 de gener de 2019:**

Marc legislatiu alimentari - Lluís Picart.

### **Dissabte, 12 de gener de 2019:**

Gestió del talent sensorial per a la Innovació - 2a part: Dissenyar emocions per construir la realitat – Jaume Estruch

### **Divendres, 25 de gener de 2019:**

Avaluació sensorial i panells de tastos - Anna Claret

### **Dissabte, 26 de gener de 2019:**

Efecte dels ingredients i la formulació sobre la textura. Estudi d'etiquetes - Albert Monferrer

### **Divendres, 8 de febrer de 2019:**

¿Una hoja que sabe a ostra? La innovación en ingredientes gastronómicos - Annette Abstoss

### **Divendres, 22 de febrer de 2019:**

Tecnologies tradicionals per innovar en productes alimentaris- Brigitte Martínez

### **Dissabte, 23 de febrer de 2019:**

Tecnologies emergents per innovar productes i processos alimentaris - Elena Fulladosa

### **Divendres, 8 de març de 2019:**

Tecnologies del Packaging: materials, sistemes i aplicacions - Elsa Lloret

### **Divendres, 22 de març de 2019:**

Com innovar en Packaging per aliments? - Elsa Lloret

### **Dissabte, 23 de març de 2019:**

Creativació - Anna Claret

---

## **Projecte d'innovació**

El projecte serà tutoritzat per un professional de l'R+D d'una empresa. L'equip d'estudiants haurà de treballar pel seu compte i, un

cop al mes, hi haurà una o dues sessions presencials de quatre o cinc 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.

---

## 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 de diferents formacions prèvies perquè sigui un equip pluridisciplinari, i hauran de desenvolupar un projecte d'innovació, proposat per alguna empresa col·laboradora. 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 introductorí intensiu, que serà diferent depenent de la seva formació prèvia. El projecte serà tutoritzat per un professional de l'R+D d'una empresa, i l'equip d'estudiants haurà d'anar treballant pel seu compte; un cop al mes hi haurà una o dues sessions presencials de quatre o cinc 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 el projecte desenvolupat, que els estudiants presentaran oralment davant d'una comissió experta formada per tres membres, que podran ser o no professors del postgrau. Es tindrà en compte, si s'escau, el caràcter confidencial del projecte desenvolupat.

## Finançament

### Finançament bancari

Els estudiants matriculats a les activitats del curs acadèmic 2018-2019 poden finançar el pagament de la matrícula en 10 quotes. La Fundació ha establert convenis amb condicions preferents pels seus alumnes amb les següents entitats:

- [Banc Sabadell](#)
- [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 [aquí](#).

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

Els treballadors d'una empresa privada, als qui aquesta pagui la matrícula, tenen la possibilitat de bonificar-la a través de

la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo – FUNDAE (abans conegut com a Fundació Tripartita).

Per gestionar aquesta bonificació us heu de posar en contacte amb el Departament de Recursos Humans de la vostra empresa.

Per a més informació feu clic [aquí](#).

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

---

#### **Carlos Boadas Vaello**

Desenvolupa tasques de consultor sènior especialista en indústries càrnies a través de Xarcutech Consultants. És llicenciat en Biologia Fonamental i MBA per la UdG, on també va cursar, sense finalitzar, estudis d'ETAIIAA. Reconeixement de Suficiència Investigadora per l'IRTA i l'EPS de la UdG, i cursos d'especialització en direcció d'empresa per ESADE.

---

#### **María del Carmen Carretero Gomay**

Catedràtica de Tecnologia dels Aliments al Departament d'EQATA de l'Escola Politècnica Superior de la UdG. Llicenciada en Química per la Universidad de Zaragoza (1982), doctorada en Veterinària l'any 1991 a la Universitat Autònoma de Barcelona. Ha treballat en diverses línies relacionades amb la tecnologia dels aliments, principalment en llet i productes lactis, i des de l'any 1996

encapçala un grup de recerca que investiga la valorització de la sang produïda en els escorxadors industrials com a font de proteïnes funcionals.

---

### **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.

---

### **Rudi de Castro Vila**

Enginyer industrial. Professor de Direcció d'Operacions i Logística de l'EPS de la Universitat de Girona. Ha participat en projectes de transferència per a empreses i ha tutoritzat diversos treballs relacionats amb l'àrea d'operacions de les empreses.

---

### **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 Percepnet i promotor dels International Percepnet 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.

---

### **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.

---

### **Josep Llach Pagès**

És doctor enginyer industrial en l'àmbit de l'organització d'empreses. Actualment desenvolupa la docència i la recerca dins el Departament d'Organització, Gestió Empresarial i Disseny de Producte de la Universitat de Girona. Les seves principals línies de recerca se centren en l'estudi de la gestió i de l'impacte, d'una banda, de la implementació de conceptes innovadors i, de l'altra, de polítiques de qualitat, medi ambient i responsabilitat social corporativa en empreses dels sectors manufacturers i de serveis.

---

### **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, cocció 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.

---

### **Dolors Parés Oliva**

Llicenciada en Ciències Biològiques per la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) i doctora en Biologia per la Universitat de Girona (UdG). Actualment és professora titular de l'Àrea de Tecnologia dels Aliments del Departament d'Enginyeria Química Agrària i Tecnologia Agroalimentària de la UdG, on des de l'any 1993 imparteix docència en les titulacions de l'àmbit agroalimentari de l'Escola Politècnica Superior: Grau en Enginyeria Agroalimentària (GEA), Grau en Innovació i Seguretat Alimentària (GINSÀ), Màster en Biotecnologia Alimentària i doctorat en Tecnologia. El seu perfil docent està relacionat amb matèries de microbiologia i higiene dels aliments, seguretat alimentària i tecnologia de la carn i els productes carnis.

És investigadora del grup de recerca en Tecnologia Alimentària, adscrit a l'[Institut de Tecnologia Agroalimentària](#) (INTEA) de la UdG. Ha treballat bàsicament en línies d'investigació relacionades amb l'aprofitament de subproductes de la indústria alimentària, concretament en el desenvolupament d'ingredients alimentaris tecnofuncionals a partir de subproductes carnis. Ha participat en diversos projectes de recerca i contractes de recerca i transferència de tecnologia amb empreses del sector alimentari.

---

### **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.

---

### **Mònica Toldrà Alegret**

Llicenciada en Veterinària per la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) i doctora en Biologia per la Universitat de Girona (UdG). És professora agregada de l'Àrea de Tecnologia dels Aliments del Departament d'Enginyeria Química Agrària i Tecnologia Agroalimentària de la UdG. Imparteix docència en estudis de l'àmbit agroalimentari de l'Escola Politècnica Superior de la UdG, com el Grau en Innovació i Seguretat Alimentària (GINSÀ), el Grau en Enginyeria Agroalimentària (GEA), i el Màster en Biotecnologia Alimentària. El seu perfil docent està relacionat amb matèries de tecnologies dels processos alimentaris i indústries de processament dels aliments.

És membre del grup de recerca de Tecnologia Alimentària de l'Institut de Tecnologia Agroalimentària (INTEA) de la UdG i de la Xarxa de Referència en Tecnologia dels Aliments (XaRTA) de la Generalitat de Catalunya. La seva línia de recerca se centra en el camp de l'aprofitament de subproductes de la indústria càrnia i el desenvolupament d'ingredients alimentaris funcionals a partir de proteïnes de sang porcina. Ha participat en diversos projectes de recerca i contractes de recerca i transferència de tecnologia amb empreses del sector alimentari.

---

\*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



Friselva SA



Costa Brava Foods



Mas Parés

---





Mas Parés

---

Galetes TRIAS



Cuinats Jotri



Torre del Veguer



## Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació

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

---

Campus Alimentació i Gastronomia

Universitat de Girona  
**Campus Alimentació  
i Gastronomia**

---

FoodLab - Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial



Ajuntament de Riudellots de la Selva



Ajuntament de  
**Riudellots de la Selva**

---

# Innovació a la Indústria Alimentària

**Inici curs:** 09/11/2018

**Data darrera sessió presencial:** 23/03/2019

**Fi curs:** 30/04/2019

**Data tancament acta avaluació:** 31/05/2019

## Calendari

<b>Data</b>	<b>Lloc</b>	<b>Inici matí</b>	<b>Fi matí</b>	<b>Inici tarda</b>	<b>Fi tarda</b>
9/11/2018	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva			15:00	20:00
10/11/2018	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva	09:00	14:00		
16/11/2018	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva			16:00	21:00
17/11/2018	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva	09:00	14:00		
23/11/2018	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva			15:00	20:00
24/11/2018	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva	09:00	14:00		
30/11/2018	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva			15:00	20:00
1/12/2018	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva	09:00	14:00		
14/12/2018	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva			16:00	20:00

15/12/2018	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva	09:30	13:30	
11/1/2019	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva			16:00 20:00
12/1/2019	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva	09:30	13:30	
25/1/2019	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva			16:00 20:00
26/1/2019	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva	09:30	13:30	
8/2/2019	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva			16:00 20:00
22/2/2019	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva			16:00 20:00
23/2/2019	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva	09:30	13:30	
8/3/2019	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva			16:00 20:00
22/3/2019	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva			16:00 20:00
23/3/2019	FoodLab. Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial. Riudellots de la Selva	09:30	13:30	