

# 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 a 20 h i dissabte de 9.30 a 13.30 h, excepte el primer dia, de 16 a 19 h. 4, 5, 18 i 19 d'octubre; 8, 9, 22 i 23 de novembre; 13 i 14 de desembre de 2019. 10, 11, 24 i 25 de gener; 7, 8, 21 i 22 de febrer; 6, 7 i 21 de març de 2020. Sessions d'introducció: divendres de 16 a 21 h i dissabte de 9 a 14 h. falten confirmar Sessions amb experts: divendres de 16 a 20 h i dissabte de 9.30 a 13.30 h. falten confirmar

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

**Places:** 30

## Preus i descomptes

**Preu:** 2.375 €

## 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 abrasi 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

**Optatius: 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

---

## **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.

---

## **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

## 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 introductori 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 poden finançar el pagament de la matrícula en 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 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](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

\*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



Torre del Veguer



# 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



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

## 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		
21/2/2020				16:00	20:00
22/2/2020		09:30	13:30		
6/3/2020				16:00	20:00
7/3/2020		09:30	13:30		
21/3/2020		09:30	13:30		