

Innovació a la Indústria Alimentària. Gestió, Tecnologies i Creativació

1a Edició

Codi: 184093

Tipologia: Curs d'especialització

Crèdits: 5.00

Idioma: Català

Data d'inici: 14/12/2018

Data darrera sessió presencial: 23/03/2019

Data de finalització: 23/03/2019

Horari: Divendres de 16.00 a 20.00 h i dissabtes de 9.30 a 13.30 h.

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

Places: 10

Preus i descomptes

Preu: 900 €

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 que els professionals de la innovació tinguin l'oportunitat de desenvolupar molt més les seves competències en innovació d'una manera eminentment pràctica, a través de les sessions amb experts.

Objectius

Oferir formació continuada a professionals del sector alimentari, incloent innovació en productes i processos.

A qui s' adreça

A professionals de l'àmbit de l'R+D+i d'empreses alimentàries, amb experiència demostrable. També a titulats universitaris en Enginyeria, Ciències i Tecnologies Aplicades als Aliments (CTA, GINSA), Economia i Administració d'Empreses.

Requisits d'admissió

- Acreditar una experiència demostrable en el sector de l'R+D+i agroalimentari.
- També podran accedir-hi, aquells candidats que disposin d'una titulació universitària en Enginyeria Industrial, Enginyeria

Pla d'estudis

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

Titulació

Curs d'Especialització en Innovació a la Indústria Alimentària. Gestió, Tecnologies i Creativació per la Fundació UdG: Innovació i Formació*

* Inclou la taxa d'expedició del títol

Metodologia

Presentació a càrrec d'un ponent expert seguida d'una sessió participativa.

Sistema avaluació

Cal assistir al 80% de les hores presencials del curs.

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](#)

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 "Premio SEIC a estudiantes del Grado de Criminología" l'any 2012 (dins 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

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 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 competitiu 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 Bientury (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.

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 reserva el dret de modificar l'equip docent, si fos necessari, per garantir el nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats col·laboradores

Galetes TRIAS



Diputació de Girona



Diputació de Girona

Mas Parés



Mas Parés

Friselva SA

Costa Brava Foods



Cuinats Jotri



IRTA



Torre del Veguer



Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació



Ajuntament de Riudellots de la Selva



FoodLab - Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial

Campus Alimentació i Gastronomia de la UdG



Universitat de Girona
**Campus Alimentació
i Gastronomia**



Innovació a la Indústria Alimentària. Gestió, Tecnologies i Creativació

Inici curs: 14/12/2018

Data darrera sessió presencial: 23/03/2019

Fi curs: 23/03/2019

Data tancament acta avaluació: 06/04/2019

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
14/12/2018				16:00	20:00
15/12/2018		09:30	13:30		
11/1/2019				16:00	20:00
12/1/2019		09:30	13:30		
25/1/2019				16:00	20:00
26/1/2019		09:30	13:30		
8/2/2019				16:00	20:00
22/2/2019				16:00	20:00
23/2/2019		09:30	13:30		
8/3/2019				16:00	20:00
22/3/2019				16:00	20:00
23/3/2019		09:30	13:30		