

MÁSTER EN CREATIVIDAD, DISEÑO E INNOVACIÓN GASTROALIMENTARIA

Al terminar la actividad el asistente podrá (descripción de objetivos de la actividad):

El objetivo general de la propuesta es dotar a las personas inscritas de capacidad para desarrollar las competencias profesionales que demanda la empresa del sector gastroalimentario con el fin de contribuir a incrementar la competitividad de las mismas. Para tal finalidad se plantean los siguientes objetivos específicos:

- Facilitar a las personas una serie de herramientas que les permitan asumir la gestión de la innovación.
- Aportar una visión interdisciplinar creativa basada en el diseño centrado en el usuario (consumidor).
- Diseñar, planificar y desarrollar un plan estratégico innovador para el sector gastroalimentario.

Conocimientos de acceso:

- Un título universitario oficial español.
- Un título expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior, que otorgue acceso a enseñanzas oficiales de posgrado.
- Un título conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación, que acredite un nivel de formación equivalente a los correspondientes Títulos universitarios oficiales españoles de grado, y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado.
- Podrán solicitar la admisión al Diploma de Especialización aquellos candidatos que, no ostentando una titulación universitaria y acreditando los requisitos legales para cursar estudios en la universidad, estén ejerciendo o hayan ejercido labor profesional superior a tres años que guarde relación con el programa de estudio al que se pretende acceder. Los alumnos matriculados en estas condiciones solo podrán obtener un certificado de Aprovechamiento por los estudios superados, pero no podrán optar a la obtención de ningún Título Propio de Posgrado. Estos alumnos no podrán superar el 15% de las matrículas.
- Excepcionalmente, se admitirán con la consideración de matrícula provisional, estudiantes de las titulaciones de grado que tengan pendiente superar menos de 30 ECTS (incluido el Proyecto Final de Carrera), no pudiendo optar a ningún certificado de los módulos ni a la expedición de su Título Propio hasta la obtención de la titulación correspondiente.

Conocimientos previos necesarios:

No se exigen conocimientos previos, se valorará la experiencia o formación en alguna de las áreas que involucradas en el título.

Se requiere titulación universitaria. Excepcionalmente se puede considerar por la Dirección el acceso a profesionales sin titulación universitaria que tengan una experiencia demostrada de más de tres años en un ámbito relacionado con el programa y acrediten requisitos legales para cursar estudios universitarios. Los alumnos matriculados en estas condiciones sólo podrán obtener un certificado de Aprovechamiento por los estudios superados pero no podrán optar a la obtención del Título Propio de postgrado.

Acción formativa dirigida a:

El Máster IFOOD tiene un marcado carácter multidisciplinar y está dirigido a estudiantes que proceden del grado en ciencia y tecnología de alimentos, gastronomía, nutrición, diseño industrial, administración y dirección de empresas, turismo, comunicación audiovisual, etc. pero también a directivos y profesionales de industrias del sector gatroturístico y alimentario que deseen desarrollar capacidades creativas.

Temas a desarrollar:

Materia 1 Creatividad

- Design Thinking
- Diseño de Comunicación
- Tendencias
- Innovación Abierta

Materia 2 Diseño

- Área Ciencia y Tecnología
- Gastronomía científica
 - Vigilancia tecnológica
- Área Distribución y Retail
- Distribución y canales alternativos
- Área Producto/Envase
- Packaging
 - Diseño de envases para alimentos
- Área Usuario/Experiencia
- Diseño de experiencias
 - Comportamiento del consumidor
- Área Servicios/Negocio
- Diseño de Servicios
 - Diseño de negocios
- Área Alimento/Cocina
- Diseño de Alimentos
 - Diseño culinario

Materia 3 Innovación

- Área Ciencia y Tecnología
- Nuevas Tecnología Procesado de Alimentos
- Área Producto/Envase
- Tendencias Envases Alimentarios
- Área Usuario/Experiencia
- Neurociencia Alimentaria
- Área Distribución y retail
 - Nuevos espacios de consumo/compra
- Área de servicios/negocio
 - Nuevos modelos de negocio
- Área Alimento/Cocina
- Laboratorio de prototipado de Alimentos
- Laboratorio de Creatividad Culinaria

Metodología didáctica:

Se combinan píldoras formativas con actividades y experiencias que permitan al estudiantado inscrito desarrollar las competencias en creatividad, diseño e innovación propuestas en esta titulación.

Condiciones generales

La acción formativa cumple las siguientes condiciones generales: http://www.cfp.upv.es/cond_gen?6

Organizadores:

Responsable de actividad	JAVIER MARTÍNEZ MONZÓ
Codirector	PURIFICACION GARCIA SEGOVIA
Coordinador	Mª JESÚS PAGÁN MORENO

Datos básicos:

Correo electrónico	ifood@upv.es
Tipo de curso	MASTER
Estado	PREINSCRIPCIÓN
Duración en horas	480 horas presenciales, 120 horas a distancia
Créditos ECTS	60
Información técnica docente	xmartine@tal.upv.es pugarse@tal.upv.es jpagan@tal.upv.es

Dónde y Cuándo:

Dónde	VALÈNCIA
Horario	MAÑANA Y TARDE
Observaciones al horario	viernes tarde, sábado mañana y tarde
Lugar de impartición	UPV, Campus de Vera.
Fecha Inicio	15/01/21
Fecha Fin	31/12/21 La fecha límite para entrega de trabajos y otras actividades no lectivas será el 31/12/21

Datos de matriculación:

Inicio de preinscripción	13/03/20
Mínimo de alumnos	17
Máximo de alumnos	20
Precio	4.995€ (en 2 plazos) Público en general 4.000€ (en 2 plazos) Alumni UPV PLUS o AAA UPV 4.500€ (en 2 plazos) Socios de la Asociación de Diseñadores de la Comunitat Valenciana; Socios de FEDACOVA; Socios FIAB 4.000€ (en 2 plazos) Alumno UPV 4.000€ (en 2 plazos) Personal UPV

Profesorado:

ALCAÑIZ RAYA, MARIANO
 ARMERO TORRES, RAFAEL
 BERENGUER FRANCÉS, FRANCISCO
 DURA ALCAZAR, RAUL
 ESTEVE SENDRA, MARÍA CONSUELO
 GARCÍA MARTÍNEZ, GABRIEL
 GARCIA SEGOVIA, PURIFICACION
 GAVARA CLEMENTE, RAFAEL
 GIL PECHUÁN, IGNACIO
 GUADALUPE, EVA
 HERNÁNDEZ PALACIOS, ANA MILENA
 MARTÍNEZ MONZÓ, JAVIER
 MARTÍNEZ TORÁN, MANUEL
 MATEU ARCE, AMPARO
 MONTESINOS SANCHIS, PATRICIO
 OLUCHA SOLER, JORDI
 PAGÁN MORENO, M^a JESÚS
 PONS SANCHO, NATALIA
 RAMIREZ CAROT, ANGEL
 REIG GONZALEZ, ROSA
 ROMEU MARI, RAUL
 TARREGA GUILLEM, AMPARO

Asignaturas del Curso:

Asignatura	Tipo oferta	Nombre del Grupo	Previsto Inicio	Previsto Fin
DESIGN THINKING	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
DISEÑO DE COMUNICACIÓN	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
TENDENCIAS	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
GASTRONOMÍA CIENTÍFICA	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
DISTRIBUCIÓN	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
PACKAGING	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
DISEÑO DE EXPERIENCIAS	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
DISEÑO DE NEGOCIOS	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
DISEÑO DE SERVICIOS	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
DISEÑO DE ALIMENTOS	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
NUEVAS TECNOLOGÍA PROCESADO DE ALIMENTOS	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
MÁSTER CLASS TENDENCIAS ENVASES ALIMENTARIOS	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
MÁSTER CLASS NEUROCIENCIA ALIMENTARIA	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
LABORATORIO DE PROTOTIPADO DE ALIMENTOS	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
INNOVACIÓN ABIERTA	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
VIGILANCIA TECNOLÓGICA	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
DISEÑO DE OBJETOS PARA ALIMENTOS	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21
COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR	T	Segunda_2020	15/01/21	31/12/21

DISEÑO CULINARIO	T	Segund a_2020	15/01/2 1	31/12/2 1
NUEVOS ESPACIOS DE CONSUMO	T	Segund a_2020	15/01/2 1	31/12/2 1
MÁSTER CLASS NUEVOS MODELOS DE NEGOCIO	T	Segund a_2020	15/01/2 1	31/12/2 1
LABORATORIO DE CREATIVIDAD CULINARIA	T	Segund a_2020	15/01/2 1	31/12/2 1
TESINA	T	Segund a_2020	15/01/2 1	31/12/2 1

[O] Optativa [T] Troncal