

DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN EN CREATIVIDAD, DISEÑO E INNOVACIÓN GASTROALIMENTARIA. (iFood)

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:

- a) Un título universitario oficial español.
- b) Un título expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior, que otorgue acceso a enseñanzas oficiales de posgrado.
- c) 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.
- d) Podrán solicitar la admisión al Diploma de Especialización aquellos 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.
- e) 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 Diploma de Especialización 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 gastroalimentario y alimentario que deseen desarrollar capacidades creativas.

Temas a desarrollar:

Materia 1 Creatividad
Design Thinking
Diseño de Comunicación
Tendencias

Materia 2 Diseño
Área Ciencia y Tecnología
Gastronomía científica
Área Distribución y Retail
Distribución y canales alternativos
Área Producto/Envase
Packaging
Área Usuario/Experiencia
Diseño de experiencias
Área Servicios/Negocio
Diseño de Servicios
Diseño de negocios
Área Alimento/Cocina
Diseño de Alimentos

Materia 3 Innovación
Área Ciencia y Tecnología
Nuevas Tecnología Procesado de Alimentos
Área Producto/Envase
Tendencias Envases Alimentarios
Área Usuario/Experiencia
Neurociencia Alimentaria
Área Alimento/Cocina
Laboratorio de prototipado de Alimentos

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	M ^a JESÚS PAGÁN MORENO

Datos básicos:

Correo electrónico	ifood@upv.es
Tipo de curso	DIPLOMA DE ESPECIALIZACION
Estado	PREINSCRIPCIÓN
Duración en horas	320 horas presenciales
Créditos ECTS	32
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
Datos de matriculación:	
Inicio de preinscripción	13/03/20
Mínimo de alumnos	5
Máximo de alumnos	20
Precio	2.500€ (en 2 plazos) Alumni UPV PLUS o AAA UPV 2.500€ (en 2 plazos) Alumno UPV 2.500€ (en 2 plazos) Personal UPV 2.995€ (en 2 plazos) Público en general 2.660€ (en 2 plazos) Asociados a entidades relacionadas con el área gastroalimentaria o de diseño.
Profesorado:	
ALCAÑIZ RAYA, MARIANO ARMERO TORRES, RAFAEL BERENGUER FRANCÉS, FRANCISCO 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 OLUÇA SOLER, JORDI PAGÁN MORENO, M ^a JESÚS RAMIREZ CAROT, ANGEL REIG GONZALEZ, ROSA ROMEU MARI, RAUL	

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

[O] Optativa [T] Troncal