

DIPLOMA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

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

Con este TÍTULO PROPIO DE DIPLOMA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, se pretende poner en contacto con las empresas agroalimentarias al mayor número posible de alumnos procedentes de diversas titulaciones de la UPV, así como a profesionales del sector y titulados universitarios de otras universidades.

Conocimientos de acceso:

Para acceder al Diploma de Extensión Universitaria, los alumnos deberán acreditar el nivel de acceso a universidad. En el momento de la preinscripción, el alumno deberá abonar 50 euros que NO SERÁN REEMBOLSADOS en caso de renuncia a la plaza. El importe restante se podrá abonar hasta en dos plazos.

Conocimientos previos necesarios:

Los alumnos deberán acreditar tener un nivel de acceso a las enseñanzas oficiales de grado en una universidad española según la normativa vigente, como pueden ser las pruebas de acceso a universidad, expediente académico de una carrera universitaria u otros documentos que le permitan el acceso a universidad.

Acción formativa dirigida a:

Criterios de Admisión al curso:

Nivel de acceso a Universidad y además, se valorará haber superado los dos primeros cursos de los Grados de Ingeniería Agronómica, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biotecnología, Biología, Químicas e Ingeniería Química o sus equivalentes en estudios de Ciclo.

Temas a desarrollar:

- Conferencia Inaugural

Mostrar a los alumnos la importancia de la industrias agroalimentaria española a nivel mundial, sus necesidades y sus limitaciones.

- Módulo de las industrias de frutas y hortalizas.

En este módulo se explicará el funcionamiento de las centrales de confección de frutas y hortalizas. Para ello, profesionales de diversas empresas del sector expondrán la maquinaria que se emplea y comentarán los aspectos más importantes en el procesado y distribución de frutas y hortalizas. Además, se visitará una central hortofrutícola para ver in situ el manejo de estos productos.

- Módulo de las industrias de aguas y bebidas refrescantes.

En este módulo se explicará el funcionamiento de las industrias de aguas y bebidas refrescantes. Para ello, profesionales de diversas empresas del sector expondrán la situación actual de estas industrias, así como la forma de trabajar en el embotellado de agua mineral y en la fabricación de bebidas refrescantes. Además, se visitará una fábrica de preparación de aguas y bebidas refrescantes para afianzar los conceptos de este módulo.

- Módulo de las industrias de grasas y aceites.

En este módulo se explicarán los aspectos más relevantes de las industrias dedicadas a la elaboración de grasas y aceites. Para ello, profesionales de diversas empresas del sector expondrán la situación actual de estas industrias, así como la forma fabricar aceites y grasas.

- Módulo de las industrias cárnicas.

En este módulo se expondrán los aspectos más relevantes del funcionamiento de las industrias cárnicas. Para ello, profesionales de diversas empresas del sector explicarán la situación actual de este sector, así como las etapas que siguen para la preparación, conservación y distribución de productos cárnicos.

- Módulo de las industrias de productos lácteos.

En este módulo se explicarán las distintas etapas de los procesos de elaboración de productos lácteos y derivados. Para ello, profesionales de diversas empresas de este sector ofrecerán una visión de la situación actual del mismo y comentarán los aspectos más importantes a tener en cuenta en el procesado de lácteos y derivados

- Módulos de Innovación Tecnológica, Liderazgo y Trabajo en Equipo.

En este módulo se dará una visión práctica de las herramientas para trabajar en innovación, liderar un grupo y trabajar en equipo con la colaboración de expertos en dinámicas de grupos y en potenciar las capacidades individuales y de colectividades.

- Módulos de las industrias de zumos.

En este módulo se explicarán las distintas etapas de elaboración de zumos y los aspectos más importantes a controlar en cada una de ellas. Se tratará el estado actual de este sector

- Módulo de las industrias de las bebidas alcohólicas.

En este módulo se dará una visión práctica del proceso de elaboración, tanto de vinos como de otras bebidas alcohólicas, contando con la colaboración de profesores especialistas en el tema y profesionales del sector empresarial. Para aproximar a los alumnos a la realidad de estos procesos industriales, se completará la formación impartida en este módulo mediante la visita a una bodega.

- Módulo de las industrias de los dulces, chocolates y turrones.

En este módulo se explicará la situación actual de las industrias de dulces, chocolates y turrones, así como los distintos procesos para elaborar cada uno de estos productos. Para tener una visión práctica de los conocimientos adquiridos, se realizará una visita a una empresa puntera en este sector.

- Módulo de las industrias de los productos del mar.

En este módulo se explicará la situación actual de este sector y los aspectos más relevantes relacionados con la explotación de piscifactorías.

- Módulo de las industrias de los aperitivos: papas fritas, frutos secos y snacks.

En este módulo se explicará la situación actual de este sector, así como las características de los distintos productos que se comercializan en estas industrias. A su vez se describirán las etapas de cada uno de los procesos para producir papas fritas, frutos secos y snacks, así como los principales controles de calidad efectuados sobre cada uno de estos productos y el proceso de innovación en el sector. Para ofrecer una visión más práctica de este tipo de industrias, se realizará una visita a una empresa de elaboración de aperitivos.

- Módulo de las industrias de los alimentos congelados y precocinados.

En este módulo se explicarán los aspectos más relevantes a tener en cuenta en la preparación de alimentos congelados y alimentos precocinados, resaltando los cambios en sus propiedades físico-químicas y los controles que deben realizarse para evitar problemas en los productos.

- Módulo de las industrias de los piensos compuestos.

En este módulo se describirán las diferentes etapas en el procesado de elaboración de piensos compuestos. Asimismo, se visitará una empresa de fabricación de piensos para tener una visión práctica de los conocimientos adquiridos.

- Módulo de las industrias de panadería y bollería industrial.

Temas a desarrollar:

- Módulo de las industrias de panadería y bollería industrial.

En este módulo se explicarán las distintas etapas en los procesos de elaboración de productos de panadería y bollería industrial. Para ello, se cuenta con la participación de profesionales de la empresa y profesorado de la UPV especialista en el tema.

- Módulo de las industrias de los ovoproductos.

En este módulo se describirán los aspectos tecnológicos más relevantes del manejo y distribución de huevos así como de la elaboración y conservación de ovoproductos.

- Módulo de los aditivos en la industria alimentaria.

Factores de regulación de los aditivos e ingredientes en España y a nivel mundial.

Alternativas al uso de aditivos e ingredientes convencionales.

- Módulo de la gestión medioambiental de los residuos generados por la industria alimentaria.

Presentar los principales riesgos de contaminación medioambiental generados en la Industria agroalimentaria. Conocer los diferentes sistemas de Gestión medioambiental así como las bases para su implantación. Conocer diferentes alternativas de tratamiento y minimización de efluentes líquidos, sólidos y emisiones producidas en la Industria agroalimentaria. Conocer sistemas de valorización y aprovechamiento de subproductos.

-Módulo de las industrias de la miel.

El sector de la apicultura en España. La obtención de la miel y el procesado industrial. Técnicas analíticas que se llevan a cabo en el laboratorio para la caracterización y para el control de calidad de la miel. Necesidades para el consumidor y la industria del Análisis en los productos de la colmena. Normativa. Importancia de la apicultura y la polinización. Biología de la colonia: Individuos y distribución tareas. Enfermedades de las abejas y tratamientos. Repercusión de los insecticidas agrícolas en la colmena.

Metodología didáctica:

El plan de estudios se ha organizado en 18 materias de 11,20 horas de duración cada una, impartidas en dos sesiones de 5 horas que contemplan los sectores más relevantes del área de tecnología de alimentos.

Los contenidos de cada módulo son impartidos conjuntamente por personal docente e investigador del Instituto Universitario de Ingeniería de los Alimentos para el Desarrollo (IU-IAD) y del Departamento de Tecnología de Alimentos (DTA) de la UPV, y por profesionales vinculados a empresas de cada sector. Los módulos incluyen visitas a empresas de varios de los sectores y se completa con una estancia en prácticas en empresa por un tiempo mínimo de 3 meses. Con todo ello se pretende favorecer la inserción laboral de los egresados y potencia las relaciones Universidad-Empresa.

Documentación a entregar a los alumnos:

Toda la documentación necesaria, así como las pruebas de evaluación, serán accesibles vía la plataforma PoliformaT.

Otra Información de interés:

Aproximadamente el 50% de la docencia impartida por profesores UPV y el 50% restante por profesionales del sector.

Condiciones generales

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

Organizadores:

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Responsable de actividad | ANA MARÍA ANDRÉS GRAU |
| Director académico | MARÍA LUISA CASTELLÓ GÓMEZ |
| Codirector | CRISTINA BARRERA PUIGDOLLERS |
| Coordinador | LUCIA SEGUI GIL |

Datos básicos:

| | |
|--------------------------------|--|
| Dirección web | http://tecnologiadealimentos.blogs.upv.es/ |
| Correo electrónico | deuta@upv.es |
| Tipo de curso | DIPLOMA DE EXTENSION UNIVERSITARIA |
| Estado | IMPARTIÉNDOSE |
| Duración en horas | 335 horas presenciales |
| Créditos ECTS | 33,5 |
| Información técnica docente | <p>Contacto: - Marisa Castello Gómez - Teléfono: 96 387 99 67, ext.19967 - email: mcasgo@upvnet.upv.es - Lucía Seguí Gil - Teléfono: 96 387 70 00, ext.73676 - email: lusegil@upvnet.upv.es - Cristina Barrera Puigdollers - Teléfono: 96 387 70 00, ext.83624 - email: mcbarpu@tal.upv.es</p> <p>Horario de atención: de 9:30 a 14:30 horas.</p> |
| Dónde y Cuándo: | |
| Dónde | VALÈNCIA |
| Horario | TARDE |
| Observaciones al horario | Viernes por la tarde de 15h30 a 20h30. Jornada inaugural miércoles por la tarde |
| Lugar de impartición | Herramienta Teams de Microsoft o Aula Virtual del CFP |
| Fecha Inicio | 23/09/20 |
| Fecha Fin | 31/12/21 La fecha límite para entrega de trabajos y otras actividades no lectivas será el 31/12/22 |
| Datos de matriculación: | |
| Matrícula desde | 11/09/20 |
| Matrícula hasta | 26/11/20 |
| Inicio de preinscripción | 1/07/20 |
| Mínimo de alumnos | 11 |
| Máximo de alumnos | 25 |
| Precio | 1.150€ (en 3 plazos, primer plazo 50€) Alumno UPV desde el 1/07/20 a 15/08/20 1.150€ (en 3 plazos, primer plazo 50€) Personal UPV desde el 1/07/20 a 15/08/20 1.150€ (en 3 plazos, primer plazo 50€) Alumni UPV PLUS o AAA UPV desde el 1/07/20 a 15/08/20 1.250€ (en 3 plazos, primer plazo 50€) Público en general desde el 1/07/20 a 15/08/20 1.250€ (en 3 plazos, primer plazo 50€) Personal UPV 1.250€ (en 3 plazos, primer plazo 50€) Alumno UPV 1.250€ (en 3 plazos, primer plazo 50€) Alumni UPV PLUS o AAA UPV 1.350€ (en 3 plazos, primer plazo 50€) Público en general 1.150€ (en 3 plazos, primer plazo 50€) Alumnos no UPV que acrediten ser socios de FEDACOVA desde el 1/07/20 a 15/08/20 1.250€ (en 3 plazos, primer plazo 50€) Alumnos no UPV que acrediten ser socios de FEDACOVA |

Profesorado:

ABDEL-GHAFOUR GARCIA, NABIL
ALBORS SOROLLA, ANA MARÍA
ALEIXANDRE BENAVENT, JOSÉ LUIS
ALVAREZ CANO, MARÍA INMACULADA
ANDREU NAVARRO, PASCUAL
ARGÜELLES FOIX, ANGEL LUIS
BARRERA OROZCO, RODOLFO JOAQUIN
BARRERA PUIGDOLLERS, CRISTINA
BRETÓ MIRALLES, JORGE
CARBONELL CASTELLÓ, JOSÉ
CARPIO DE MARCO, PATRICIA
CARRERAS LLISTERRI, JULIO
CASTELLÓ GÓMEZ, MARÍA LUISA
CASTILLO VILANOVA, JESUS
CONESA ROCA, ERNESTO
CORET GORGONIO, AMADEO
DE JESÚS DE BARROS, CARLOS ALBERTO
DEL RÍO CAMACHO, JOAQUÍN
DONATO MARTINEZ, MARTIN
ESCRICHE ROBERTO, MARIA ISABEL
ESPINÓS GUTIÉRREZ, FRANCISCO JUAN
FERNÁNDEZ MARTÍNEZ, VICENTE
FERNANDEZ PONS, DIEGO
GANDÍA TERRÁDEZ, MARÍA CELESTE
GARCÍA ESPARZA, M^a JOSE
GARCÍA MARTÍNEZ, EVA MARÍA
GARCÍA-JANINI PASTOR, JAVIER FCO.
GARIJO GIMENEZ, RICARDO
GILABERT ESCRIVÁ, VICTORIA
GONZÁLEZ BELLVER, ANA JULIA
GONZALEZ MARTINEZ, M^a CONSUELO
GRAU MELO, RAUL
GREGORI PIZARRO, VICENTE
HEREDIA GUTIERREZ, ANA BELEN
JARA BELARTE, ANTONIO
JUAN BORRAS, MARÍA DEL SOL
LIZAMA ABAD, VICTORIA
LOPEZ RAMON, JORDI
MARTÍN ESPARZA, MARÍA EUGENIA
MARTÍN MARTÍN, JOSÉ LUIS
MARTÍNEZ CUBELLS, BEATRIZ
MARTINEZ CURZÁ, INMACULADA
MARTINEZ IBAÑEZ, ENCARNA
MARTÍNEZ PAREDES, EUGENIO MELCHOR
MESEGUER HERNÁNDEZ, ELOY
MIÑANA CLIMENT, SALVADOR
MORAGA BALLESTEROS, GEMMA
MORENO BELARTE, DAVID
MUÑOZ MARTINEZ, RAFAEL
NAVARRO MARZAL, ALFONSO
NUEVO COMONTE, CARMEN
PAGÁN MORENO, M^a JESUS
PAYA VALDES, MARIA JOSE
PEINADO PARDO, IRENE
PEÑA IVARS, EMILIO
PERIS PALAU, BERNARDO
RAIGON JIMENEZ, MARIA DOLORES
REIG CLIMENT, ALBERTO
RÓDENAS MARTÍNEZ, LUIS
ROIG MARÍ, SILVIA
ROJAS REAL, JOSE ANTONIO
RUIZ DOMINGUEZ, MARIA LUISA
SALVADOR MOLINA, ALEJANDRO
SÁNCHEZ VALLENQUINO, MARÍA DEL MAR
SEBASTIÀ FABREGAT, NATIVIDAD
SEGUI GIL, LUCIA
SOLER SANGÜESA, DAVID
VARGAS COLÁS, MARÍA DE LOS DESAMPARADOS
VENDRELL VERDÚ, MARIO
VICENTE GOMILA, JOSÉ MIGUEL
VIDAL BROTONS, DANIEL JOSÉ
VÍRSEDA CHAMORRO, JUAN RAMÓN

Asignaturas del Curso:

| Asignatura | Tipo oferta | Nombre del Grupo | Previsto Inicio | Previsto Fin |
|---|-------------|------------------|-----------------|--------------|
| INNOVACION TECNOLOGICA, LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO | T | 20/21 | 8/01/21 | 15/01/21 |
| LAS INDUSTRIAS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS | T | 20/21 | 25/09/20 | 2/10/20 |
| LAS INDUSTRIAS DEL HUEVO FRESCO Y LOS OVOPRODUCTOS | T | 20/21 | 13/11/20 | 20/11/20 |
| LAS INDUSTRIAS DE LA PANIFICACION Y BOLLERIA INDUSTRIAL | T | 20/21 | 30/10/20 | 6/11/20 |
| LAS INDUSTRIAS DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS | T | 20/21 | 27/11/20 | 4/12/20 |
| LAS INDUSTRIAS DE LOS PRODUCTOS LACTEOS | T | 20/21 | 29/01/21 | 5/02/21 |
| LAS INDUSTRIAS DE GRASAS Y ACEITES | T | 20/21 | 12/02/21 | 19/02/21 |
| LAS INDUSTRIAS DE LA CARNE | T | 20/21 | 26/02/21 | 5/03/21 |
| LAS INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DEL MAR | T | 20/21 | 12/03/21 | 26/03/21 |
| LAS INDUSTRIAS DE LOS APERITIVOS: PAPAS FRITAS, FRUTOS SECOS Y SNACKS | T | 20/21 | 16/04/21 | 23/04/21 |
| LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS Y PRECOCINADOS | T | 20/21 | 30/04/21 | 7/05/21 |
| LAS INDUSTRIAS DE LOS PIENSOS COMPUESTOS | T | 20/21 | 28/05/21 | 4/06/21 |
| LAS INDUSTRIAS DE LOS DULCES, CHOCOLATES Y TURRONES | T | 20/21 | 9/07/21 | 16/07/21 |
| LAS INDUSTRIAS DEL AGUA Y BEBIDAS REFRESCANTES | T | 20/21 | 11/06/21 | 18/06/21 |
| ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | T | 20/21 | 25/06/21 | 2/07/21 |
| GESTION MEDIOAMBIENTAL DE LOS RESIDUOS GENERADOS POR LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | T | 20/21 | 11/12/20 | 18/12/20 |
| LAS INDUSTRIAS DE LOS ZUMOS | T | 20/21 | 16/10/20 | 23/10/20 |

| | | | | |
|---------------------------------------|---|-------|--------------|--------------|
| LAS INDUSTRIAS DE LA MIEL Y DERIVADOS | T | 20/21 | 14/05/2 1 | 21/05/2 1 |
| TRABAJO DIRIGIDO DE TÍTULO PROPIO | O | 20/21 | 23/09/2 0 | 31/12/2 1 |
| PRÁCTICAS EN EMPRESA | O | 20/21 | 23/09/2 0 | 31/12/2 1 |
| PRESENTACIÓN TÉCNICA DE RESULTADOS | T | 20/21 | 23/09/2 0 | 31/12/2 1 |
| CONFERENCIA INAUGURAL | T | 20/21 | 23/09/2 0 | 24/09/2 0 |
| [O] Optativa [T] Troncal | | | | |