




## TÍTULO PROPIO: DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN EN CREATIVIDAD, DISEÑO E INNOVACIÓN GASTROALIMENTARIA

 Desde: 15/01/21 |  hasta: 31/12/21 |  Campus de Valencia

**Preinscripción:** desde el 13/03/20

**Responsable de la actividad:**  
Javier Martínez Monzó



**Titulación**  
Diploma de  
Especialización

**Modalidad**  
PRESENCIAL

**Curso**  
2020-2021




**ECTS**  
32

**Campus**  
Valencia

**320 h**  
Presenciales

**0 h**  
Online

### Modalidad

Presencial	Online	Emisión en directo
 320 horas	 0 horas	 0 horas

**Horario:**  
Mañana y Tarde  
viernes tarde, sábado mañana y tarde

**Lugar de impartición:**  
UPV, Campus de Vera.

Precio	Colectivo	Plazos	Desde	Hasta
2.500,00 €	Personal UPV	2 plazos	-	-
2.500,00 €	Alumno UPV	2 plazos	-	-
2.500,00 €	Alumni UPV PLUS o AAA UPV	2 plazos	-	-
2.995,00 €	Público en general	2 plazos	-	-
2.660,00 €	Asociados a entidades relacionadas con el área gastroalimentaria o de diseño.	2 plazos	-	-

#### Observaciones al 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.

#### Prácticas

El título permite realizar prácticas externas extracurriculares durante el periodo lectivo. Las prácticas tendrán con carácter general una duración máxima del 30% de los créditos necesarios para superar la titulación en estudios de grado y del 40% en los títulos propios de posgrado.

#### Objetivos

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.

#### Dirigido 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 gastroturístico y alimentario que deseen desarrollar capacidades creativas.

## Requisitos 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 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.
- 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

---

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

## Proyecto formativo

---

### MÁSTER EN CREATIVIDAD, DISEÑO E INNOVACIÓN GASTROALIMENTARIA

 Semipresencial |  15 enero 2021 | 60.0 ECTS

## Asignaturas

---

01 >

### **DESIGN THINKING** (3.0 ECTS)

Manuel Martínez Torán :: Profesor/a Titular de Universidad

02 >

### **DISEÑO DE COMUNICACIÓN** (2.5 ECTS)

Francisco Berenguer Francés :: Profesor/a Titular de Universidad  
Angel Ramirez Carot :: Profesional del sector

03 >

### **TENDENCIAS** (2.5 ECTS)

María Consuelo Esteve Sendra :: Profesor/a Ayudante Doctor

04 >

### **GASTRONOMÍA CIENTÍFICA** (4.0 ECTS)

Javier Martínez Monzó :: Profesor/a Titular de Universidad

08 >

### **DISEÑO DE NEGOCIOS** (2.0ECTS)

Gabriel García Martínez :: Profesor/a Contratado/a Doctor  
Ignacio Gil Pechuán :: Catedrático/a de Universidad

09 >

### **DISEÑO DE SERVICIOS** (2.0ECTS)

Raul Romeu Mari :: Profesor/a Asociado/a

10 >

### **DISEÑO DE ALIMENTOS** (4.0ECTS)

Purificacion Garcia Segovia :: Profesor/a Titular de Universidad  
Mª Jesús Pagán Moreno :: Profesor/a Titular de Universidad

11 >

### **NUEVAS TECNOLOGÍA PROCESADO DE ALIMENTOS** (0.5ECTS)

05 >

**DISTRIBUCIÓN** (2.0 ECTS)

Ana Milena Hernández Palacios :: Profesional del sector

06 >

**PACKAGING** (2.5 ECTS)

Rafael Gavara Clemente :: Profesor/a Asociado/a

Jordi Olucha Soler :: Profesional del sector

Rosa Reig Gonzalez :: Profesional del sector

07 >

**DISEÑO DE EXPERIENCIAS** (3.0 ECTS)

Rafael Armero Torres :: Profesional del sector

Javier Martínez Monzó :: Profesor/a Titular de Universidad

12 >

**MÁSTER CLASS TENDENCIAS ENVASES ALIMENTARIOS** (0.5ECTS)

Eva Guadalupe :: Profesional del sector

13 >

**MÁSTER CLASS NEUROCIENCIA ALIMENTARIA** (1.5ECTS )

Mariano Alcañiz Raya :: Catedrático/a de Universidad

14 >

**LABORATORIO DE PROTOTIPADO DE ALIMENTOS** (2.0ECTS)

Purificacion Garcia Segovia :: Profesor/a Titular de Universidad

Mª Jesús Pagán Moreno :: Profesor/a Titular de Universidad

## Metodología docente

---

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.

Realiza la inscripción de esta actividad en [www.cfp.upv.es](http://www.cfp.upv.es)

Inscripción online cerrada

Nota: Consulta las condiciones generales y específicas de esta actividad en la ficha disponible en [www.cfp.upv.es](http://www.cfp.upv.es)