

BECAS / AYUDAS

Las modalidades de ayudas convocadas son de matrícula y alojamiento.

PLAZO DE SOLICITUD

Hasta el 20 DE JUNIO de 2016

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

1. Impreso de solicitud normalizado disponible en la dirección: www.unia.es/impresos y en cualquiera de los Campus de esta universidad.
2. Justificación documental de los ingresos familiares mediante fotocopia de la declaración del I.R.P.F. correspondiente al ejercicio 2014. En el supuesto de no disponer de ella por no haber estado obligado a su presentación, cualquier otro documento oficial que acredite la situación económica familiar o bien, en su caso, declaración jurada de los recursos económicos de la unidad familiar.
3. Documentación acreditativa de la titulación o titulaciones académicas, en caso de que la posea, y el o los expedientes académicos de las mismas.
4. Documentación acreditativa de las circunstancias socio-familiares.
5. Currículum vitae.

Para más información consultar las bases de la convocatoria en www.unia.es

CERTIFICACIONES

Quienes acrediten la asistencia al menos del 80% de las horas lectivas, tendrán derecho a la obtención de Certificado de asistencia. Además, quienes superen las pruebas de evaluación correspondientes, les será expedido el Diploma de aprovechamiento, con expresión de la calificación obtenida.

SERVICIO DE RESIDENCIA:

El Campus Antonio Machado de Baeza cuenta con servicio de residencia universitaria. Alojamiento en habitación compartida : 60 euros (4 noches).



CAMPUS ANTONIO MACHADO DE BAEZA

Del 29 de agosto al 1 de septiembre

INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSOS
VERANO
UNIA 2016

CURSO / 3662

INTRODUCCIÓN

Innovar es caminar hacia lo nuevo, lo que lleva implícito un cambio o modificación de lo conocido mediante la introducción de novedades.

La industria alimentaria es especialmente sensible a la innovación en dos aspectos fundamentales, los procesos y los productos, que junto con las estrategias conducirán a un nuevo panorama de desarrollo industrial y de su adaptación a las cada vez más exigentes demandas del consumidor actual.

Este curso pretende acercar las diferentes vertientes de la innovación en la industria alimentaria a los asistentes, tanto desde el punto de vista de la estrategia, mediante el análisis de tendencias y necesidades del sector, como de los nuevos métodos del procesado, transformación y envasado de los alimentos, con especial referencia a aquellos sectores mas representativos de Andalucía, sin olvidar los relacionados con la seguridad alimentaria, la nutrición y la dietética.

OBJETIVOS

- Contextualización de la innovación en la industria alimentaria del siglo XXI
- Conocer y reflexionar sobre los avances de la industria alimentaria en relación con:
 - Las estrategias empresariales.
 - Las demandas del consumidor.
 - Los procesos (conservación, transformación, envasado y distribución).
 - Los productos (aceite de oliva, lácteos, cárnicos, dietéticos, etc.).
 - La seguridad alimentaria.
 - La nutrición y dietética.

A través de las diferentes ponencias que integran el programa se ofrece una amplia visión desde diversas facetas que van desde una visión histórica de los procesos de innovación en los alimentos, hasta un análisis riguroso de las novedades obtenidas en sectores como el oleícola, cárnico y lácteo, orientados principalmente hacia aspectos tan relevantes como la nuevas tendencias en el procesado, conservación, diseño y empaquetado de los alimentos, de acuerdo con las nuevas tendencias, gustos y necesidades del consumidor final.

DIRECTOR:

Antonio Marín Garrido. Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

CRONOGRAMA

LUNES, 29

09,00 - 11,30

La innovación: una herramienta de mejora.

Dr. Antonio Marín Garrido. Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

11,30 - 12,00 DESCANSO

12,00 - 14,30

Innovación en la industria cárnica.

D. Luis Polo Cózar. Director de Calidad de Faccsa-Prolongo.

17,00 - 19,30

Nuevas estrategias para la innovación en alimentos.

Dr. Rafael Gómez Díaz. Universidad de Córdoba. Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

MARTES, 30

09,00 - 11,30

La innovación en el envasado de alimentos.

Dr. Rafael Gómez Díaz. Universidad de Córdoba. Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

11,30 - 12,00 DESCANSO

12,00 - 14,30

Innovación en la industria láctea.

Dra. Rosa García Valverde. CICAP.

17,00 - 19,30

Nuevos métodos de procesado y conservación de alimentos.

Dr. Antonio Gálvez del Postigo. Universidad de Jaén. Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

MIÉRCOLES, 31

09,00 - 11,30

Innovaciones a la carta. Tendencia y nuevas necesidades tecnológicas en el sector agroalimentario.

D. Juan Luis Mejías García. LINDE ABELLO.

11,30 - 12,00 DESCANSO

12,00 - 14,30

Innovación en nutrición humana.

Dr. Rafael Moreno Rojas. Universidad de Córdoba. Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

17,00 - 19,30

Avances tecnológicos en los procesos de elaboración de aceites de oliva vírgenes.

Dr. Sebastián Sánchez Villascclaras. Universidad de Jaén.

JUEVES, 1

9,00 - 10,00

EVALUACION

10,00 - 11,30

Innovación y desarrollo en el diseño de productos dietéticos.

Dr. Ángel Gil Hernández. Universidad de Granada. Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT).

11,30 - 12,00 DESCANSO

12,00 - 13,00

Continuación sesión anterior.

MATRÍCULA

Plazo de solicitud, hasta 72 horas antes del comienzo de la actividad académica, siempre que queden plazas disponibles.

PROCEDIMIENTO

Las personas interesadas en matricularse en estos cursos o encuentros deberán formalizar su inscripción a través de uno de los siguientes procedimientos:

1. presentación del impreso de matrícula en el registro del Campus Antonio Machado de Baeza (Pza. Sta. Cruz s/n. Baeza - Jaén) debidamente cumplimentado y acompañado de la siguiente documentación:

- Fotocopia del D.N.I./N.I.E./pasaporte.
- Justificante de haber abonado el importe de la matrícula.

2. a través del procedimiento on-line disponible en la dirección www.unia.es

El número de plazas es limitado. Se cubrirán por riguroso orden de entrada de matrículas.

DERECHOS DE MATRÍCULA

El importe es de 88 euros (incluye la cantidad de 8 euros en concepto de apertura de expediente y expedición de certificado y/o diploma de aprovechamiento).

FORMA DE PAGO

Se realizará en solo pago a través de uno de los siguientes procedimientos:

- transferencia bancaria o ingreso en la cuenta de LA CAIXA

N. CUENTA: ES78 210091 66752200074348

- sistema online en la dirección www.unia.es

Los gastos que generen las operaciones bancarias serán por cuenta de los interesados.

Las instrucciones de matrícula se encuentran disponibles en la web: www.unia.es