

Experimentación por los estudiantes de módulos en las universidades asociadas a INOVA

**283** Estudiantes formés

INSTITUCION	ESTUDIOS-EXPERIMENTACIÓN	MODULOS Y TEMAS EXPERIMENTADOS	Nº ESTUDIANTES	Nº PROFESORES	Periodo
UAB	Máster en Calidad de alimentos de origen animal	<p>Modulo: Innovación Alimentaria- 6 ECTS</p> <p>Tema 3. Innovación en las tecnologías de procesado</p>	16	3	29/02/19-12/03/19
UCR	Licenciatura en ingeniería de Alimentos	<p>Modulo: Innovación Alimentaria- 6 ECTS</p> <p>Tema 4. Generación e identificación de ideas</p> <p>Tema 5. Metodología para la innovación en el concepto de producto</p>	5	2	29/03/19 - 12/04/19 y 03/05/19 – 17/05/19
USP	Ingeniería de alimentos	<p>Modulo: Innovación Alimentaria- 6 ECTS</p> <p>Tema 3. Innovación en las tecnologías de procesado</p>	57	1	18/02/19-14/07/19
UFGD	Ingeniería de alimentos	<p>Modulo: Innovación Alimentaria- 6 ECTS</p> <p>Tema 1. La innovación como estrategia</p> <p>Tema 2. Protección de la propiedad intelectual y valorización;</p> <p>Tema 4. Generación e identificación de ideas;</p> <p>Tema 5. Metodología para la Innovación en el concepto de producto</p>	29	1	
		<p>Modulo: Sostenibilidad sistemas agroalimentarios- 6 ECTS</p> <p>Tema 1. Principios de sostenibilidad;</p> <p>Tema 3. Sostenibilidad ambiental, económica y social de la agroalimentación;</p> <p>Tema 4. Gestión de Materiales, de Agua y Energía en los Sistemas Agroalimentarios Sostenibles.</p>	35	1	
UAGRM	Carrera Ingeniería de Alimentos- Tecnología de la Leche	<p>Modulo: Creación de empresa- 6 ECTS</p> <p>Tema 2. Normativas aplicadas al proceso y producto de alimentos</p> <p>Tema 3. Diagrama de Fabricación</p> <p>Tema 4. Diseño de Plantas</p>	21	1	
	Carrera Ingeniería de Alimentos - Tecnología de la Frutas y Hortalizas	<p>Modulo: creación de empresa- 6 ECTS</p> <p>Tema 2. Normativas aplicadas al proceso y producto de alimentos</p> <p>Tema 3. Diagrama de Fabricación</p> <p>Tema 4. Diseño de Plantas</p>	28	1	
	Carrera Ingeniería de Alimentos- Tecnología de la Leche	<p>Modulo: Innovación Alimentaria- 6 ECTS</p> <p>Tema 1. La innovación como estrategia</p> <p>Tema 2. Protección de la propiedad intelectual y valorización;</p> <p>Tema 5. Metodología para la Innovación en el concepto de producto</p>	21	1	20/08/19-12/09/19
	Carrera Ingeniería de Alimentos- Tecnología de la Carne	<p>Modulo: Innovación Alimentaria- 6 ECTS</p> <p>Tema 4. Generación e identificación de ideas;</p>	36	1	

		<a href="#">Tema 5</a> . Metodología para la Innovación en el concepto de producto		
	<b>Carrera Ingeniería de Alimentos- Diseño Experimental e industrial</b>	<a href="#">Modulo: Innovación Alimentaria- 6 ECTS</a> <a href="#">Tema 1</a> . La innovación como estrategia <a href="#">Tema 2</a> . Protección de la propiedad intelectual y valorización; <a href="#">Tema 5</a> . Metodología para la Innovación en el concepto de producto <a href="#">Tema 4</a> . Generación e identificación de ideas;	<b>35</b>	<b>1</b>