

Desarrollo  
profesional y personal

14 créditos

Curso académico 2022-2023

Tecnologías lean en la producción de alimentos de calidad

del 1 de diciembre de 2022 al 10 de junio de 2023

CERTIFICADO DE ENSEÑANZA ABIERTA

Características: prácticas y visitas, material impreso, material multimedia, página web, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

Ingeniería de Construcción y Fabricación

E.t.s. de Ingenieros Industriales

## Convocatoria actual

Esta actividad no está publicitada en el [curso académico más reciente \(2023-2024\)](#).

## PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL

### Curso 2022/2023

El Programa de Desarrollo Profesional y Personal acoge cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio por la UNED. Cada curso se impartirá en una de las siguientes categorías: Experto Profesional, Enseñanza Abierta, Actualización Profesional y atienden una demanda de formación en respuesta a las necesidades e intereses del mundo del trabajo. Sus cursos estarán promovidos por la UNED o entidades sociales y económicas que busquen el apoyo académico de la Universidad para la mejor calidad de sus acciones de formación y promoción de sus colectivos laborales y profesionales.

Requisitos de acceso: no hay requisitos mínimos de acceso, salvo los específicos de cada curso establecidos por su director.

## Destinatarios

Este curso es de gran interés para los profesionales del sector: técnicos, ingenieros, veterinarios, farmacéuticos, químicos, agrónomos, industriales, pero también es muy válido para el público en general pues todos somos clientes en este sector, y cuanto más conozcamos la tecnología involucrada en la producción de alimentos mejor podremos valorar los productos que realmente consideramos de interés para nuestra alimentación.

No es necesario ningún prerrequisito especial en el alumno.

## 1. Objetivos

El mercado demanda alimentos con mayor calidad cada vez, tanto si éstos han sido elaborados de forma artesanal, en pequeñas empresas o restaurantes, o de forma industrial. Por ello, es importante avanzar en las áreas que abran nuevas posibilidades de mejora de la calidad, como es el caso de las tecnologías basadas en la ingeniería concurrente o las tecnologías *lean*, que ya han demostrado su valor en otros ámbitos de la producción. Es muy importante, por tanto, la formación de profesionales altamente cualificados en este ámbito.

Por supuesto, este curso es de gran interés para los profesionales del sector: técnicos, ingenieros, veterinarios, farmacéuticos, químicos, agrónomos o industriales, pero también es muy válido para el público en general pues todos somos clientes en este sector; y cuanto más conozcamos la tecnología involucrada en la producción de alimentos mejor podremos valorar los productos que realmente consideramos de interés para nuestra alimentación.

## Otra Información

Será responsabilidad exclusiva del Equipo Docente la información facilitada en la siguiente relación de hipervínculos. En caso de detectarse alguna contradicción, prevalecerá la oferta formativa aprobada por el Consejo de Gobierno para cada convocatoria, así como del Reglamento de Formación Permanente y del resto de la legislación Universitaria vigente.

[Página web](#)

## 2. Contenidos

- 1.- Producción de alimentos. Tecnología, procesos y equipos.
- 2.- Aplicaciones de la ingeniería concurrente y las tecnologías *lean* en la producción de alimentos de calidad.

## 3. Metodología y actividades

La metodología a seguir es la Metodología a Distancia propia de la UNED. El curso dispone de una página en aLF (campus UNED en internet) donde el alumno encontrará un espacio virtual con características básicas similares a las que tienen los cursos virtuales en enseñanzas regladas.

En este sitio se localizan los foros, la guía didáctica, el cronograma, parte de la documentación del curso y los procedimientos de contacto con el Equipo Docente y de evaluación del curso. El curso cuenta también con emisiones de radio, cuya fecha prevista se avisará con tiempo suficiente. El material del curso permite su seguimiento de forma autónoma sin tener que depender de un horario rígido de clases. Por supuesto, este seguimiento autónomo viene complementado por las tutorías, que se desarrollan a través de los foros, donde se atenderán y resolverán todas las dudas que vayan surgiendo.

La comunicación profesor-alumno se desarrollará preferentemente a través de los foros, a través de los cuales el alumno será guiado para el desarrollo del curso y la realización del trabajo final. A través de estos foros los estudiantes podrán también intercambiar dudas, comentarios sobre el temario y los materiales de trabajo y plantear las dificultades que puedan encontrarse en el desarrollo del curso.

Se efectuará una única Prueba de Evaluación a Distancia que constará de un cuestionario de carácter teórico-práctico. Además, al finalizar el curso deberá ser entregado (o enviado) a los profesores del mismo un Trabajo o Proyecto Final, de carácter

eminentemente aplicativo.

## 4. Nivel del curso

Avanzado

## 5. Duración y dedicación

Duración: del jueves 1 de diciembre de 2022 al sábado 10 de junio de 2023.

Dedicación: 350 horas.

## 6. Equipo docente

### Director/a

Director - UNED

*ESPINOSA ESCUDERO, MARIA DEL MAR*

### Directores adjuntos

Director adjunto - Externo

*DOMÍNGUEZ ESPINOSA, RUT A.*

### Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

*ESPINOSA ESCUDERO, MARIA DEL MAR*

Colaborador - UNED

*ROMERO CUADRADO, LUIS*

### Colaboradores externos

Colaborador - Externo

*DOMÍNGUEZ ESPINOSA, RUT A.*

## 7. Material didáctico para el seguimiento del curso

## 7.1 Material obligatorio

### Ingeniería concurrente

**Autores** Domínguez Somonte, Manuel; Espinosa Escudero, María del Mar  
**Editorial** AIDA- Asoc. Ingeniería y Diseño Asistido  
**Edición** 2013  
**Precio aproximado** 52€  
**ISBN** 9788494018343

### Ingeniería y producción de alimentos

**Autores** Madrid Vicente, Antonio  
**Editorial** Antonio Madrid Vicente, Editor  
**Edición** 2016  
**Precio aproximado** 48€  
**ISBN** 9788494439841

## 7.2 Material disponible en la plataforma virtual

En la página de acceso restringido del curso se encuentra gran cantidad de material complementario a disposición de los alumnos del curso:

- Guía didáctica.
- Ejercicios de evaluación.
- Material multimedia.
- Documentación para la realización del trabajo o proyecto final- Normativa técnica.
- Vínculos de interés.

Así como la referencia a una bibliografía complementaria considerada de gran valor.

## 7.3 Material remitido por el equipo docente

A lo largo del curso se remiten por correo diversas circulares explicativas del desarrollo del curso así como documentación complementaria, en el caso de que ésta no pueda ser remitida por correo electrónico o descargada de internet.

En el caso de que el alumno tenga dificultades en la descarga de material de internet también se remite por correo la Guía Didáctica, el cuaderno de Evaluación a Distancia y el material complementario que pueda ser remitido por este medio.

## 7.4 Otros Materiales

Este curso se desarrolla en base a tres libros de referencia:

- Ingeniería y producción de alimentos. ISBN 978-849443984-1 (ya referenciado).
- Ingeniería concurrente. ISBN 978-84-9401834-3 (ya referenciado).
- Producción de alimentos de calidad con tecnologías *lean*. ISBN 978-84-943079-5-9.

Es necesario que todos los alumnos dispongan de estos libros para poder garantizar el correcto desarrollo del curso. **No obstante, recomendamos no realizar ningún gasto antes del comienzo del curso ya que se abre la posibilidad de que alguno de los libros sea sustituido por otro más actual.**

## 8. Atención al estudiante

Las consultas pueden realizarse a los profesores del curso en la Sede Central de la UNED.

Está previsto como jornada de guardia para recibir consultas telefónicas los miércoles, de 10 a 14 horas.

Contacto: teléfono 91 398 6442 (Prof. María del Mar Espinosa)

correo electrónico: [fa-ma@ind.uned.es](mailto:fa-ma@ind.uned.es)

## 9. Criterios de evaluación y calificación

La evaluación final se basará en la elaboración personalizada de una prueba de evaluación a distancia (una serie de preguntas cortas) y un trabajo o proyecto final. Cada una de estas partes comporta un 50% de la evaluación, siendo importante que tanto las respuestas a las preguntas cortas como el proyecto o trabajo final estén enmarcados en los objetivos y contenidos del curso.

También se valorará, y siempre de forma positiva, la participación en los foros así como la dedicación al curso demostrada a lo largo de todo el periodo lectivo a través de las tutorías.

## 10. Precio del curso

Precio de matrícula: 420,00 €.

## 11. Descuentos

### 11.1 Ayudas al estudio y descuentos

Se puede encontrar información general sobre ayudas al estudio y descuentos en [este enlace](#).

Debe hacer la solicitud de matrícula marcando la opción correspondiente, y posteriormente enviar la documentación al correo: [ea@adm.uned.es](mailto:ea@adm.uned.es).

## 12. Matriculación

Del 7 de septiembre al 15 de diciembre de 2022.

Atención administrativa:

Cursos de Certificado de Enseñanza Abierta

ea@adm.uned.es

Tf. 91 398 7711 / 7530

C/ Juan del Rosal, 14 - 1ª planta

28040 Madrid

## 13. Responsable administrativo

Negociado de Enseñanza Abierta.