



CONVOCATORIA 001-2025
MOVILIDAD ACADÉMICA SALIENTE
Curso Internacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos

A. OBJETIVO DEL PROGRAMA

Ofrecer a los participantes la oportunidad de fortalecer sus conocimientos y habilidades en ciencia y tecnología de alimentos a través de un curso internacional impartido por la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), que combina fundamentos teóricos con prácticas avanzadas en laboratorios y plantas piloto. Los estudiantes podrán adquirir experiencia en técnicas como la elaboración de productos lácteos y cárnicos, evaluación microbiológica, modelización de crecimiento microbiano y valorización de subproductos, además de visitar empresas líderes del sector, con el fin de enriquecer su formación académica y profesional en un contexto internacional.

B. ALCANCE

Institución de destino:	Universitat Autònoma de Barcelona
Convenio:	Convenio marco de colaboración vigente hasta el 24 de enero 2026
Plazas disponibles:	20 estudiantes
Carreras participantes:	Alimentos / Ingeniería Industrial
Duración (días):	10
Intensidad (horas):	42
Certificación:	Certificado de curso

C. METODOLOGÍA DEL PROGRAMA

El programa combina clases teóricas y prácticas para garantizar un aprendizaje integral. Inicia con sesiones teóricas para establecer los fundamentos de cada proceso, seguidas de actividades prácticas en la Planta Piloto, donde los participantes elaboran quesos, emulsiones cárnicas, conservas y alimentos congelados en grupos reducidos. Además, se realizan evaluaciones fisicoquímicas y microbiológicas para analizar la calidad y seguridad de los productos elaborados. Se incluye el uso de modelos computacionales para predecir el crecimiento microbiano y técnicas de valorización de subproductos vegetales mediante fermentación en estado sólido. Finalmente, el programa incorpora visitas a empresas alimentarias para conocer de primera mano procesos industriales y su aplicación en el sector.

Contenido:

1. Tecnología y procesamiento de alimentos
2. Control de calidad y seguridad alimentaria
3. Valorización de subproductos y fermentación
4. Modelización y análisis computacional



Actividades complementarias:

- Visita a 2 empresas alimentarias, siendo una de ellas la Cooperativa Agrària de Guissona (multiproducto) y una bodega elaboradora de vinos espumosos (Vallformosa, Vilafranca del Penedès).
- Actividad cultural opcional por la Diada Nacional de Catalunya
- Elaboración y evaluación de productos cárnicos y lácteos en planta piloto.
- Actividades en aula informática y laboratorios.
- Recapitulación y cierre del curso.

Resultado de Aprendizaje:

Aplicar tecnología de alimentos en la producción, evaluación y seguridad de productos utilizando modelos computacionales para análisis microbiológico, implementando estrategias de valorización de subproductos y metodologías de control de calidad evaluando procesos industriales mediante experiencias prácticas y visitas técnicas

Tipo de evaluación:

Evaluación de conocimientos.

D. AGENDA TENTATIVA

Semana 1

	Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
8-9 h	Desayuno y Bienvenida	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno
9-10 h	Esterilización de alimentos. Cálculo de F_0	Teoría de tecnología de lácteos	Efecto de fermentación fúngica en azúcares y polifenoles. <i>Upcycling</i>	- Elaboración de emulsión cárnica cocida - Elaboración de queso	Evaluación de propiedades de queso fresco (Acidez, pH, textura ...)
10-11 h					
11-12 h		Teoría de tecnología de la carne	Programas para modelización de crecimiento microbiano	Incluyen muestreo de superficies	Preparación de muestras microbiológicas
12-13 h	Teoría de valorización mediante fermentación				
13-14 h	Almuerzo	Almuerzo			
14-15 h	Inoculación de subproducto. <i>Upcycling</i>		Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
15-16 h				Inoculación del muestreo de superficies y alimentos	
16-17 h					

Código de espacios

Aula	Aula informàtica	Planta Pilot	Laboratorios
------	------------------	--------------	--------------



Semana 2

	Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
8-9 h	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Diada Nacional de Catalunya Actividad cultural opcional	Dia libre
9-10 h	Recuento microbiano del muestreo de superficies. Interpretación de resultados	Visita a empresas	Congelación de alimentos y cálculo de los parámetros característicos		
10-11 h					
11-12 h			Recapitulación		
12-13 h	Parámetros de calidad de preparado cárnico	Almuerzo	Almuerzo		
13-14 h					
14-15 h	Almuerzo	Visita a empresas			
15-16 h					
16-17 h					
Código de espacios					
Aula		Aula informática	Planta Pilot	Laboratorios	

E. REQUISITOS

Los estudiantes UTE interesados en participar en este programa de movilidad académica deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Ser estudiante de la carrera de Alimentos o Ingeniería Industrial.
- Cursar al menos el cuarto período académico de su carrera.
- Récord académico con un promedio mínimo de 7/10.
- No adeudar valores a la UTE.
- Formulario de movilidad saliente con Acuerdo académico aprobado por el Decanato de Facultad en el cual consta el plan de trabajo de la movilidad (<http://bit.ly/3ZFmbAj>).

F. CALENDARIO DE LA CONVOCATORIA

Los plazos de solicitud, selección y notificación se resumen en el siguiente calendario:

Actividad	Responsable	Fecha
Presentación de solicitudes	Estudiante	Hasta el 04/07/2025
Proceso de selección	FCII / DVI	Hasta el 09/07/2025
Notificación de resultados	DVI	Hasta el 11/07/2025
Plazo de aceptación	Estudiante	Desde 11/07/2025 hasta el 15/07/2025
Orientación	DVI	Hasta el 16/07/2025
Inicio de programa	Facultad / Estudiante	01/09/2025



G. PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD Y SELECCIÓN

Solicitud:

Para postular a la presente convocatoria los estudiantes UTE deberán enviar su formulario de movilidad saliente, anexos y demás documentos detallados en el literal E al correo electrónico internacionalizacion@ute.edu.ec hasta el 04 de julio de 2025 hasta las 23:59 horas.

Quienes cumplan con los requisitos establecidos en la presente convocatoria serán seleccionados para participar en esta movilidad académica. De existir un número de solicitudes presentadas que cumplen con todos los requisitos superior al número de plazas ofertadas en la convocatoria, se aplicará el criterio de excelencia académica (mejores puntuados) para su selección.

Completada la selección, los resultados serán informados vía correo electrónico a los estudiantes. A partir de la notificación, los estudiantes seleccionados deberán informar por escrito, en un término de 5 días, su aceptación o renuncia a la aplicación.

H. RESPONSABILIDADES DEL ESTUDIANTE UTE

De conformidad con el Reglamento de Movilidad Académica de la Universidad UTE, Los estudiantes seleccionados asumen las siguientes responsabilidades:

1. Realizar todos los trámites de movilidad a través de la Dirección de Vinculación e Internacionalización. La Universidad UTE no se responsabiliza por la aceptación o no por parte de las instituciones internacionales de destino.
2. Los trámites de visado son de responsabilidad del estudiante. La DVI podrá emitir el certificado para el proceso de aplicación de visa, previa solicitud del/ de la aplicante.
3. Los gastos derivados de la movilidad como: costos del curso, pasajes aéreos, seguro médico, transporte, estancia, manutención, alojamiento, materiales y demás, serán cubiertos por el estudiante.
4. El estudiante se compromete a contratar un seguro de salud y vida internacional que cubra la totalidad del periodo de su movilidad.
5. Es responsabilidad del estudiante incorporarse a la institución de destino de acuerdo con el cronograma establecido para el desarrollo de la actividad y cumplir con sus condiciones.
6. El estudiante seleccionado deberá respetar la normativa de la institución de destino, cumplir con los horarios y plan de trabajo establecidos, observar la disciplina y conducta ética durante su estancia.
7. A su retorno del programa, el estudiante deberá presentar en su Facultad y en la DVI una copia del certificado recibido.

H. COSTO

De conformidad con lo establecido por la Fundación UAB, el costo del curso es de 1.607,25 € por estudiante, que incluye:

- Curso de Tecnología de Alimentos en la UAB
- Materiales, alquiler de aula y laboratorios
- Hospedaje en villa universitaria (hab. Doble)



- 8 desayunos y 7 comidas (sólo los días de curso en el campus)
- Traslados grupales en bus Aeropuerto - Campus de la UAB – Aeropuerto
- Traslados en bus a las dos visitas del curso

Este valor deberá ser cancelado hasta el 25 de agosto de 2025.

Los costos relacionados con visado, pasajes aéreos, seguro de salud y vida internacional, alimentación adicional, actividades extracurriculares, otra movilización, entre otros, deberán ser también cubiertos por el/la estudiante.

I. MONITOREO Y SEGUIMIENTO

El seguimiento y control de la presente convocatoria se encuentra a cargo de la Dirección de Vinculación e Internacionalización de la Universidad UTE. Y de la Dirección de las carreras de Ingeniería en Alimentos e Ingeniería Industrial. De requerir información adicional contactarse mediante correo electrónico a internacionalizacion@ute.edu.ec.