

MÓDULO 3.- CALIDAD, SEGURIDAD E INNOVACIÓN

MATERIA 3.1. INNOVACIÓN DE PRODUCTO Y PROCESO.

Coordinador: Antonio Sartal Rodríguez (Departamento Organización de Empresas y Marketing, Universidad de Vigo)

Fechas clases: 29 de abril a 12 de mayo de 2023

Créditos ECTS: 3,0

Fechas exámenes: 26 de mayo de 2023 (1ª oportunidad), 7 de julio de 2023 (2ª oportunidad)

Profesor/a	Organismo / Departamento	Contenidos	Horas	Fecha / Horario
Antonio Sartal Rodríguez antoniosartal@uvigo.es	Departamento Organización de Empresas y Marketing, Universidad de Vigo.	Procesos creativos aplicados a la innovación. Innovación de proceso y producto en la industria conservera y el retail basado en Lean Manufacturing-TIC. Casos reales.	10 h	29/04/2023 (9-14 h) ¹ 05/05/2023 (16-21 h) ¹
David Alonso Baptista de Sousa dalonso@anfaco.es	ANFACO-CECOPESCA. Área de I+D.	Innovación en el desarrollo de productos de la pesca. Ecodiseño del producto y del proceso/Huella ambiental del producto.	4 h	06/05/2023 (10-14 h) ¹
Emilio Martínez Expósito emiliomaex@innplica.com	INNPLICA S.L.	Procesamiento y conservación de productos del mar: ¿Cómo gestionar la innovación para desarrollar nuevos procesos y nuevos productos con éxito?	4 h	12/05/2023 (16-20 h) ¹
Xosé Ramón Vázquez Pérez xrvazquez@anfaco.es	ANFACO-CECOPESCA. Área de I+D+i.	Ayudas a la I+D+i. El entorno de las ayudas públicas a la innovación.	4 h	13/05/2023 (10-14 h) ¹
Manuel Loureiro conservaslou@hotmail.com	Conservas y Ahumados LOU, S.L.	Elaboración de nuevos productos. Sesión conferencias.	2 h	26/05/2023 (16:30-18:30 h) ¹

¹ Escuela de Ingeniería Industrial-Sede Campus, Universidad de Vigo (aula 06)