

III EXPERTO UNIVERSITARIO EN AGROECOLOGÍA



upna

Universidad Pública de Navarra
Nafarroako Unibertsitate Publikoa

PRESENTACIÓN

El mercado de alimentos ecológicos en Europa se ha triplicado en los últimos doce años, pasando de 11 billones en 2005, a 37 billones de euros en 2017. Este crecimiento de la demanda está relacionado con un crecimiento de más del 70% en el número de agricultores ecológicos en Europa, alcanzando un total de 460.000 en 2017, que cultivan 14,5 millones de hectáreas (IFOAM, 2019).

En la actualidad existe una concienciación en la sociedad para llevar una vida saludable con el fin de llegar en buenas condiciones a la vejez y evitar enfermedades. Esto lleva a la búsqueda de una alimentación sin aditivos y sin pesticidas, lo que deriva en una mayor adquisición de productos ecológicos. Por ello, cada año se produce un aumento de productores, transformadores y consumidores que ha creado un sector económico en nuestro continente. En España el incremento anual del mercado ecológico es del 16% y en Francia del 18%.

La principal limitación a la producción de alimentos ecológicos es la falta de personal técnico, experto en agroecología, que asesore a agricultores, ganaderos y transformadores. Es ese el motivo de plantear este experto, que imparte una formación específica para formar a estos técnicos.

¿POR QUÉ CURSAR ESTE EXPERTO?

- Por la creciente demanda en la industria agroalimentaria de alimentos ecológicos que requiere de un asesoramiento técnico.
- Porque la formación en técnicas agroecológicas aportará una visión complementaria en la producción de alimentos que ayudará en la profesionalización y especialización de técnicos en el asesoramiento agroecológico.
- Por su claustro docente formado por profesorado de la UPNA y profesionales del sector de reconocido prestigio.
- Porque la Universidad Pública de Navarra (UPNA), Campus de Excelencia Internacional, es una institución académica joven, que lidera la lista de universidades españolas con más calidad docente y capacidad de atracción de nuevos estudiantes.

SALIDAS PROFESIONALES

Las salidas profesionales han de buscarse en el asesoramiento a la producción de alimentos. La industria agroalimentaria está teniendo una creciente demanda de alimentos ecológicos, el asesoramiento en procesos de transformación hace de este sector un potencial demandador de este tipo de técnicos.

Además, los canales de comercialización de este tipo de productos son más heterogéneos que en alimentos convencionales, por lo que la demanda de personal técnico para la comercialización de aumentará en los próximos años.

OBJETIVOS

- Formar personal técnico que sea capaz de realizar asesoramiento a los agricultores ecológicos.
- Formar profesionales que conozcan las particularidades de la transformación de productos ecológicos.
- Formar profesionales con conocimientos en comercialización, marketing y uso de nuevas tecnologías de venta on-line.

METODOLOGÍA

Conferencias específicas impartidas por expertos en cada temática procedente de la universidad, de la empresa, del sector productor o del sector transformador.

Titulación

- Experto Universitario en Agroecología
- Certificado de Extensión Universitaria en Agroecología

Créditos

21 ECTS

Duración

De septiembre de 2020 a junio de 2021

Horario

Jueves, de 16:00 a 20:00 (excepcionalmente algún viernes).
Las visitas se realizarán los sábados por la mañana.

Personas destinatarias

- Estudiantes de grado de la UPNA (principalmente de los Grados en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Innovación de Procesos y Productos Alimentarios).
- Personas con titulación universitaria.
- Profesionales y personas sin titulación universitaria.

Modalidad

Presencial

Requisitos para la obtención del título

- Asistencia al 80% de las horas lectivas.
- Superar la evaluación individual de cada módulo.

Importe

- Comunidad universitaria y Alumni: 1.280€
- Personas no vinculadas a la UPNA: 1.411€ (*Descuento del 5% del importe para aquellas personas que hayan sido tutoras de prácticas del alumnado de la UPNA*)

Lugar de realización

Edificio El Sario, Universidad Pública de Navarra



PERSONAS COLABORADORAS

11

De la Universidad Pública de Navarra

- **Arozarena Martiricorena, Iñigo** (Prof. Tecnología de Alimentos, Dpto. de Agronomía, Biotecnología y Alimentación)
- **Arroqui Vidaurreta, Cristina** (Profª. Tecnología de Alimentos, Dpto. de Agronomía, Biotecnología y Alimentación)
- **Barrena Figueroa, Ramo** (Profª. Economía, Sociología y Política Agraria, Dpto. de Gestión de Empresas)
- **Casasnovas Oliva, Valero** (Profª. Organización de Empresas, Dpto. de Gestión de Empresas)
- **Enrique Martín, Alberto** (Prof. Edafología y Química Agrícola, Dpto. de Ciencias)
- **Insausti Barrenetxea, Kizkitza** (Profª. Producción Animal, Dpto. de Agronomía, Biotecnología y Alimentación)
- **Irigoién Iriarte, Ignacio** (Prof. Producción Vegetal, Dpto. de Agronomía, Biotecnología y Alimentación)
- **Marín Arroyo, Remedios** (Profª. Tecnología de Alimentos, Dpto. de Agronomía, Biotecnología y Alimentación)
- **Sánchez García, Mercedes** (Profª. Economía, Sociología y Política Agraria, Dpto. de Gestión de Empresas)
- **Simón Elorz, Katrin** (Profª. Economía, Sociología y Política Agraria, Dpto. de Gestión de Empresas)
- **Virto Quecedo, Iñigo** (Prof. Edafología y Química Agrícola, Dpto. de Ciencias)

35

De otras universidades y profesionales de reconocido prestigio

- **Enrique Arnedo** (CPAEN)
- **Aitor Azkarate** (Jaureguia)
- **Mikel Baztán** (Ayuntamiento de Noáin)
- **José Bienzobas** (El Alcaraván)
- **Ricardo Biurrún** (INTIASA)
- **Oscar Burgera** (IES Arkaute)
- **José Esquinas** (Experto externo FAO)
- **José Antonio** (Exportación)
- **Mariana Fernández** (Universidad de Granada)
- **Manuel González** (Universidad Pablo Olavide)
- **Ilargi González** (Elkarkide)
- **Amaia Gorospe** (IES Arkaute)
- **Pedro Gumiel** (Gumendi)
- **David Gutierrez** (La Panera)
- **Maria José Imaz** (Experta externa)
- **Juan Manuel Intxaurredieta** (INTIASA)
- **Mikel Kormenzana** (Experto externo)
- **José Antonio Lezáun** (INTIASA)
- **Carlos Marzo** (INTIA)
- **Belén Mencía** (El Navarrico)
- **Haritz Miguéliz** (Granja Eguillor)
- **Carlos Palacios** (Universidad de Salamanca)
- **María Dolores Raigón** (Universidad Politécnica Valencia)
- **Joaquín Resano** (Gobierno de Navarra)
- **Raúl Ripa** (Quaderna Vía)
- **Roberto Ruiz de Arcaute** (NEIKER)
- **José Sáez** (INTIASA)
- **Salomón Sádaba** (INTIASA)
- **Jesús Sola** (Viveros Sola)
- **Esther Sotil** (INTIASA)
- **Anguieru Tábar** (Horticultor ecológico)
- **Paco Urzaiz** (Artajo)
- **Rosa Vercher** (Universidad Politécnica de Valencia)
- **Andreu Vila** (Experto Externo)
- **Jesús Zúñiga** (INTIASA)

¿QUÉ OFRECEMOS A NUESTROS ESTUDIANTES?



Descuentos en idiomas, deportes, etc



Bolsa de empleo y prácticas



Financiación a tu medida



Carné universitario



Módulo 1. Introducción a la Agroecología

(22,5 horas lectivas/3 ECTS)

- Introducción a la agroecología. Principios básicos.
- La agricultura ecológica como oportunidad.
- Pasado, presente y futuro de la agroecología en Navarra.
- Evolución histórica y normativa de la agricultura ecológica.
- La calidad de los alimentos ecológicos (obl).
- Biodiversidad.
- Ética en la agricultura y en la alimentación.
- Alimentación ecológica y salud.
- Visita: la agroecología como desarrollo social: Orduña (Vizcaya).

Módulo 2. Diseño y gestión de agrosistemas productivos ecológicos (90 horas lectivas/12 ECTS)

- Bases de la ganadería ecológica:
 - Introducción a la ganadería ecológica.
 - Gestión de la alimentación animal en ecológico.
 - Salud e higiene animal.
 - Visita 2: producción de vacuno en ecológico (Roncesvalles) y Granja Eguillor (Irurozqui).
- Bases de la agricultura ecológica:
 - Certificación y seguridad.
 - Bases de la producción ecológica: la fertilidad del suelo.
 - Gestión de restos orgánicos: compostaje.
 - Diseño de bandas floridas y de setos como parte del agrosistema.
 - Base de la producción ecológica: el control de plagas y enfermedades.
 - Biofungicidas y compuestos minerales en la prevención de enfermedades.
 - Biopreparados.
 - Agricultura regenerativa.
- Gestión de agrosistemas:
 - Diseño de agrosistemas en ecológico.
 - Gestión de agrosistemas de cultivos en extensivo.
 - Producción de semilla en ecológica.
 - Gestión de agrosistemas para la producción de hortalizas en ecológico.
 - Gestión ecológica de invernaderos.
 - Gestión de agrosistemas para la producción de pequeños frutos.
 - Gestión de agrosistemas para la producción de fruta ecológica.
 - Gestión de espacios de ocio en ecológico.
- Visitas de campo: producción de vacuno, hortalizas, aceite y arroz.

Módulo 3. Transformación y comercialización productos agroalimentarios ecológicos (45 horas lectivas/6 ECTS)

- Ecoinnovación alimentaria: ACV ecodiseño de alimentos.
- Elaboración en ecológico. Normativa.
- Elaboración en ecológico. Ejemplos de diferentes industrias de transformación..
- Elaboración de pan ecológico.
- Elaboración de vinos ecológicos.
- Elaboración de zumos ecológicos.
- Elaboración de pasta en ecológico.
- Visita a elaboradoras de productos lácteos (Aniz).
- Cooperativismo agrario:
 - Cooperativismo como organización empresarial.
- El mercado de producto ecológico:
 - Características del mercado europeo y español.
 - Tendencias actuales del mercado.
- Producto ecológico:
 - Políticas de apoyo a la comercialización de producto ecológico.
 - Estrategias de diferenciación y posicionamiento de producto ecológico.
 - Estrategias de precio en producto ecológico.
- La distribución del producto ecológico:
 - Comercialización en la gran distribución.
 - La promoción y la comunicación en la comercialización de producto ecológico.
 - Visita: distribuidora de producto ecológico (Lodosa).
 - Visita: conservera con producto ecológico (San Adrián).

¿POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS?

01

+ de 30 años
de experiencia

02

Fuerte vinculación
con la sociedad

03

Servicio de empleo

04

Orientación
laboral

05

Claustro de probada
calidad académica
y profesional

06

Campus de
Excelencia
Internacional

07

Programa Alumni:
un gran potencial
de *networking*

08

Actividades que
enriquecen tu
experiencia
universitaria

NUESTRA EXPERIENCIA

+16.000



personas formadas
desde el año 2000

+500



actividades de formación
celebradas desde 2015

2.800



empresas e instituciones con
convenios de colaboración

+1.200



docentes universitarios y
expertos han colaborado
desde 2015

8,2



satisfacción media 2019

1.379



Matrículas en el
curso 18/19

CRISTINA BAYONA

Vicerrectora de estudiantes, empleo y emprendimiento



En un entorno empresarial y social altamente competitivo y en constante transformación, la especialización que se exige a los profesionales es cada vez mayor. Se requiere que las personas adquieran habilidades y competencias multidisciplinares para desarrollarse en nuevos campos de conocimiento, a veces, incipientes.

La UPNA, a través de su oferta de títulos propios, facilita una formación de calidad, actualizada y orientada a la especialización profesional. Los títulos propios establecen una conexión entre la actividad académica y la realidad social, dando una respuesta ágil y de valor a las demandas del mercado laboral. Programas de alto nivel diseñados por la Universidad, que cuentan con cuadros docentes universitarios de prestigio y profesionales expertos en sus áreas.

Escoger formarte en la UPNA supone incorporarte como estudiante a una entidad académica que lidera la lista de universidades españolas con más calidad docente y capacidad de atracción de nuevos estudiantes.

CONTACTA CON NOSOTROS

Inés Bujanda Goñi
Campus Arrosadia s/n
Edificio El Sario
Tfno: 948 16 79 71
Email: fundacion.formacion@unavarra.es

RECONOCIMIENTOS DE CALIDAD



ORGANIZA



Escuela Técnica Superior de Ingeniería
Agronómica y Biociencias de la
Universidad Pública de Navarra

Fundación Universidad-Sociedad
Servicio de Empleo y Formación Continua

PATROCINA

