



## **PROGRAMA SEMINARIO INVESTIGACION Y DESARROLLO DE PRODUCTOS**

**Carrera:** Ingeniería en Alimentos

**Asignatura:** Seminario Investigación y Desarrollo de Productos

**Núcleo al que pertenece:** Superior complementario (Seminario de formación específica)<sup>1</sup>

**Docente:** A designar

**Prerrequisito obligatorio:** Preservación de Alimentos

**Prerrequisitos recomendados:** Bioquímica de Alimentos y Legislación de Alimentos

### **Objetivos**

#### Objetivos generales

Se pretende que quienes cursen esta asignatura:

- Se comuniquen de manera oral y escrita con efectividad, empleando terminología adecuada.
- Comprendan y relacionen los contenidos abordados en cada unidad didáctica
- Desempeñen de manera efectiva en tareas individuales y grupales

#### Objetivos específicos

- Comprendan los diferentes tipos de innovación

---

<sup>1</sup> En el plan vigente RCS N° 454/15. Para el plan RCS N°163/02, pertenece al núcleo Superior Electivo.

- Apliquen conceptos comunes de investigación científica en el marco de la dinámica comercial.

### **Contenidos mínimos**

Requerimientos nutricionales y legales de un producto. Aspectos de Mercado y consumidores. Lanzamientos, *Benchmarking* e indicadores. Formas de Investigación, Desarrollo e Innovación.

**Carga Horaria:** 20 hs totales (4 horas semanales durante 5 semanas)

### **Programa analítico**

#### **UNIDAD 1**

Innovación, Investigación y Desarrollo: tres conceptos interrelacionados. Rediseño de productos. Validación del producto.

#### **UNIDAD 2**

Mercado y Marketing: directrices para el trabajo, generación de ideas en una compañía. Lanzamientos de mercado.

#### **UNIDAD 3**

Desarrollos disruptivos, nichos y optimización. Diseño del prototipo y proceso de elaboración. Estudio de casos: Innovación de mantenimiento e Innovación disruptiva.

### **Bibliografía**

- Fennema, Owen R. Química de los Alimentos Ed. McGraw-Hill Interamericana.
- Mc Williams, Margaret. Foods experimental perspectives. Ed. MacMillan
- Hilton ,Peter. Handbook of New product development. Ed Prentice
- Vaclavik, Vickie. Fundamentos de la Ciencia de los Alimentos. Ed Acribia
- Light, Jospeh. Food texture design and optimizatio. Ed. Wiley Balckwell

- Penfield P., Marjorie. Exerimental food Science Ed Paperback
- Linden, G. Bioquímica Agroindustrial. Ed. Acribia

### **Organización de las clases**

La materia está organizada en clases teóricas, seminarios dictados por profesionales del área y análisis de casos.

### **Modalidad de evaluación**

La modalidad de aprobación será según el Régimen de estudios vigente (Res. CS 201/18).

#### Modalidad regular

Se tomará un trabajo integrador final con presentación oral

#### Modalidad libre

En la modalidad libre, se evaluarán los contenidos de la asignatura con un examen escrito y un examen oral.

## CRONOGRAMA TENTATIVO

Semana	Tema/unidad	Actividad*				Evaluación
		Teórico	Práctico			
			Res Prob.	Lab.	Seminario	
1	Introducción general. Innovación, Investigación y Desarrollo: tres conceptos interrelacionados.	X				
2	Rediseño de productos. Validación del producto. Mercado y Marketing: directrices para el trabajo, generación de ideas en una compañía. Lanzamientos de mercado.	X				
3	Desarrollos disruptivos, nichos y optimización. Diseño del prototipo y proceso de elaboración.	X				
4	Estudio de casos: Innovación de mantenimiento e Innovación disruptiva.	X	X			
5	Seminario Integrador	X			X	X