



PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA
SEMINARIO INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
Modalidad Regular

Departamento de Ciencia y Tecnología

Carrera Ingeniería en Alimentos

Núcleo Superior Complementario

Prerrequisitos obligatorios: Química de los Alimentos / Legislación Alimentaria

Carga horaria total: 20 horas

Docente: Paula Sceni

Año lectivo: 2023 y 2024

Objetivos

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Comprender los diferentes tipos de innovación
- Aplicar conceptos comunes de investigación científica en el marco de la dinámica comercial

Saberes profesionales

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Contribuir en la generación de desarrollos tecnológicos y/o innovaciones tecnológicas.
- Actuar de manera profesional, ética y responsable.
- Aprender de manera continua y autónoma.

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

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

Bibliografía obligatoria

- Mc Williams, Margaret. Foods experimental perspectives. Ed. MacMillan • Hilton, Peter. Handbook of New product development. Ed Prentice
- Light, Joseph. Food Texture Design and optimization. Ed. Wiley Blackwell

Bibliografía de consulta

- Fennema, Owen R. Química de los Alimentos Ed. McGraw-Hill Interamericana.
- Vaclavik, Vickie. Fundamentos de la Ciencia de los Alimentos. Ed Acribia
- Penfield, Marjorie. Experimental food Science Ed Paperback
- Linden, G. Bioquímica Agroindustrial. Ed. Acribia

Organización de las clases

La asignatura es teórico-práctica, con una carga de 6 horas de actividades prácticas de análisis de casos.

Clase expositiva: Todos los temas son expuestos y explicados en clase utilizando pizarrón, presentaciones con diapositivas, videos, etc. Las clases se desarrollan en un ambiente tendiente a promover el diálogo y la formulación de preguntas a fin de

favorecer la comprensión de los diferentes contenidos disciplinares. Se trata de proporcionar ejemplos de interés general o en relación con la Ingeniería en Alimentos.

Clase de análisis de casos: El estudiantado cuenta con guías de análisis de casos que se resuelven y/o discuten en el aula. En estas clases prácticas el equipo docente atiende consultas individuales o grupales vinculadas con las actividades propuestas. Se promueve la participación activa del estudiantado en un ambiente de discusión, favoreciendo la expresión escrita y oral.

Los recursos didácticos empleados en la asignatura son: pizarra o pizarrón, material digital multimedia, textos y aula virtual.

Formas de evaluación y acreditación

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente. La instancia evaluativa calificada consta de un seminario integrador final con presentación oral.

Cronograma tentativo

La asignatura se dicta en 5 clases de 4 horas cada una.

Clase	Tema	Tipo de actividad
1	Introducción general. Innovación, investigación y desarrollo: tres conceptos interrelacionados	Clase expositiva teórica / Resolución de actividades.
2	Rediseño de productos. Validación del producto. Mercado y marketing: directrices para el trabajo, generación de ideas en una compañía. Lanzamiento de mercado	Clase expositiva teórica / Resolución de actividades.
3	Desarrollos disruptivos, nichos y optimización. Diseño del prototipo y proceso de elaboración	Clase expositiva teórica / Resolución de actividades.
4	Estudio de casos: innovación de mantenimiento e innovación disruptiva	Clase expositiva teórica / Resolución de actividades.

5	Seminario integrador	Evaluación
---	----------------------	------------