

**Programa de la materia
Desarrollo de productos alimenticios
Curso 2023**

Objetivos:

- Instruir a los alumnos en todas las etapas del desarrollo de un producto alimenticio desde la concepción de la idea hasta la comercialización de este.
- Explorar las responsabilidades de un Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en cada una de las etapas.
- Utilizar conocimientos y conceptos adquiridos en otras materias de la carrera en el desarrollo de un producto alimenticio

Programa de Clases

Clase 1 (3 horas) Fecha 18 de agosto

- Introducción al curso, alcance de este, método de evaluación.
 - Explorar el grupo de alumnos y sus características.
 - Conocer las expectativas de los alumnos.
- Introducción a la teoría de personalidades y su influencia en el trabajo en equipo.
 - Detallar los diferentes tipos de personalidades que pueden conformar un equipo.
 - Autoconocimiento de sus preferencias.

Clase 2 (3 hora) Fecha 25 de agosto

Trabajo Práctico 1

- Desarrollar estrategias de comunicación basadas en el tipo de personalidad del receptor del mensaje.

Clase 3 (2 horas) Fecha 28 de agosto

- Descripción de los tipos de proyectos relacionados con el desarrollo de los productos alimenticios.
 - Concepto de **Oferta Integral de Marca**
 - Ciclo de vida de un producto.
 - Diferentes tipos de proyectos.
 - Ejemplos de cada uno de los casos

Clase 4 (2 horas) Fecha 1 de setiembre

Trabajo Práctico 2

- Casos de estudio sobre el proyecto de Lagomarsino

Clase 5 (2 horas) Fecha 4 de setiembre

- **Conferencia** "Soft Skills en la industria alimentaria"
Cecilia Lopez Feybli
LATAM R& D Vicepresidente Bimbo QSR

Clase 6 (2 horas) Fecha 8 de setiembre

- Introducción a Investigaciones de mercado
- Identificación de las necesidades insatisfechas y/o cambios de hábitos de los consumidores.
- Descripción de las metodologías más usuales empleadas por las empresas en los estudios de Mercado.
- Rol del departamento técnico en los estudios de mercado.
- Ejemplos de los diferentes tipos de Investigaciones.

Clase 7 (2 horas) Fecha 15 de setiembre

- Continuación clase anterior Conceptos de Marketing
- Ejemplos de Estudios de Mercado.

Clase 8 (2 horas) Fecha 18 de septiembre

Conferencia "Estudios de mercado en industrias alimentaria"
Alejandra Schoo
Directora Evolución Consultora

Clase 9 (2 horas) Fecha 22 de setiembre

- Caso de estudio. Propiedades tecno funcionales

Clase 10 (2 horas) Fecha 25 de septiembre

- Conceptos de Finanzas
- Estado financieros P&L.
- Capital de trabajo.
- Cash Flow
- Análisis de inversiones.

Clase 11 (2 horas) Fecha 29 de septiembre

Conferencia "Tipos de proyectos en la Industria Alimentaria"
Manuel Quintana
R&D Manager - Old El Paso General Mills

Clase 12 (2 horas) Fecha 2 de octubre

Trabajo Práctico 3

- Análisis de P&L, estados financieros de diferentes compañías y evaluación de proyectos.

Clase 13 (2 horas) Fecha 6 de octubre

- Herramienta para la aprobación de proyectos
- Descripción de la metodología Stage Gate
- Describir rol de los Gatekeepers.
- Aplicación del Stage Gate a diferentes tipos de proyectos

Clase 14 (2 horas) Fecha 9 de octubre

Conferencia "Aplicación del Stage gate en la práctica"
Maximiliano Sassone Danone
R & D Director - Plant Based Global Platform Danone

Clase 15 (2 horas) Fecha 20 de octubre

Conferencia "Innovación en packaging"
David Feliu
Global New Products Innovation for Skin Care - Avon Global

Clase 16 (2 horas) Fecha 23 de octubre

Trabajo Práctico 4

- Casos de estudio sobre diferentes tipos de proyectos

Clase 17 (2 horas) Fecha 27 de octubre

- Diseño de un producto innovo.
- Descripción de los criterios ARPCC (HACCP) **A**nálisis de **R**iesgos y **P**untos **C**ríticos de **C**ontrol.
- Introducción al HARPC de ¿o en? la nueva legislación de la FDA.
- PCC (**P**untos **C**ríticos de **C**ontrol), Pre-requisitos y su rol en las especificaciones del producto.

Clase 18 (2 horas) Fecha 30 de octubre

- Continuación HACCP
- Discusión de planes HACCP para un vegetal fresco mínimamente procesado y queso Gouda
- Discusión de plan HACCP para fábrica de pastas rellenas.

Clase 19 (2 horas) Fecha 3 de noviembre

Conferencia "Aplicación de planes HACCP y Auditorias en la Industria alimentaria"

Carlos Leoncini

Responsable de Desarrollo Cerealko

Clase 20 (2 horas) Fecha 6 de noviembre

Trabajo Práctico 5

- Presentación de planes HACCP elaborados por los alumnos

Clase 21 (2 horas) Fecha 10 de noviembre

Conferencia "Sistemas de calidad en la Industria alimentaria"

Hugo Gutierrez

Global Chief QSHE Officer Kerry

Clase 22 (2 horas) Fecha 13 de noviembre

Conferencia "Sustentabilidad en el desarrollo de alimentos"

Leonardo Lima

Founder & CEO at Dreams and Purpose Consulting

Clase 23 (2 horas) Fecha 17 de noviembre

- Desarrollo de un producto que satisface las demandas de los consumidores.
- Identificar lo que es relevante para el consumidor.
- Especificaciones
- Scale up

Clase 24 (2 horas) Fecha 24 de noviembre

- Charla con Mariana Sánchez INTI

Clase 25 (2 horas) Fecha 1 de diciembre

Trabajo Práctico 6

- Presentación Grupal Estudio de los proyectos

Clase 26

Actividad a las instalaciones del INTI

- Visita a un departamento de Investigación y Desarrollo

Evaluación Final Fecha 5 de diciembre.