

Programa de la materia
Desarrollo de productos alimenticios#
Curso 2024

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 (4 horas) 19 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 (4 hora) 25 de agosto

- Desarrollar estrategias de comunicación basadas en el tipo de personalidad del receptor del mensaje.
- MBTI en el manejo de Conflictos
- Autopresentación

Clase 3 (4 horas) 2 de setiembre

- 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.
- 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.

Clase 4 (4 horas) 9 de setiembre

- Continuación clase anterior Conceptos de Marketing
 - Ejemplos de Estudios de Mercado.
 - Rol del departamento técnico en los estudios de mercado.
 - Ejemplos de los diferentes tipos de Investigaciones.

Clase 5 (4 horas) 16 de setiembre

Trabajo Práctico 1

Casos de estudio sobre el proyecto de Investigaciones de mercado.

Clase 6 (4 horas) 23 de setiembre

Conferencia “ Estudios de mercado en industrias alimentaria”

Alejandra Schoo

Directora Evolución Consultora

Conferencia “Soft Skills en la industria alimentaria”

Cecilia Lopez Feybli

LATAM R& D Vicepresidenta Bimbo QSR

Clase 7 (4 horas) 30 de setiembre

- Conceptos de Finanzas
 - Capital de trabajo.
 - Cash Flow.
 - Estado financieros P&L.
 - Análisis de inversiones.
- Stage Gate
 - 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 8 (4 horas) 7 de octubre

Trabajo Práctico 2

Casos de estudio herramientas financieras y Stage Gate

Clase 9 (4 horas) 14 de octubre

Conferencia “Tipos de proyectos en la Industria Alimentaria”

Manuel Quintana

R&D Manager - Old El Paso General Mills

Conferencia “Innovación en packaging”

David Feliu

Global New products Innovation for Skin Care - Avon Global

Conferencia “Aplicación del Stage gate en la práctica”

Maximiliano Sassone Danone

Clase 10 (4 horas) 21 de octubre

- **HACCP**
 - Diseño de un producto inocuo.
 - Descripción de los criterios ARPCC (HACCP) **Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control**.
 - Introducción al HARPC de ¿o en? la nueva legislación de la FDA.
 - PCC (**Puntos Críticos de Control**), Pre-requisitos y su rol en las especificaciones del producto.

Clase 11(4 horas) 28 de octubre

Conferencia “Sistemas de calidad en la Industria alimentaria”

Hugo Gutierrez

Global Chief QSHE Officer Kerry

Conferencia “Experiencias prácticas en las aplicaciones en planes HACCP

TBD

Clase 12 (4 horas) 4 de noviembre

Trabajo Práctico 3

Desarrollo de un plan HACCP en implementación.

Clase 13(4 horas) 11 de noviembre

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

Clase 14 (4 horas) 25 de noviembre

Conferencia “Sustentabilidad en el desarrollo de alimentos”

Leonardo Lima

Founder & CEO at Dreams and Purpose Consulting

Conferencia “ Escalado en el desarrollo de alimentos”

Mariana Sánchez

INTI

Clase 15 (4 horas) 2 de diciembre

Trabajo Práctico 4

Presentación Grupal Estudio de los proyectos de escalado

Evaluación Final

Fecha 9 de diciembre.