

# Programa de la materia: Desarrollo de Productos Alimenticios

---

## *Curso 2025*

---

### **Objetivos**

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

### **Programa de Clases**

#### **Clase 1 – 20 de agosto (3.5 horas)**

- - Introducción al curso: objetivos, alcance y método de evaluación.
- - Expectativas de los alumnos.
- - Introducción a la teoría de las personalidades y su influencia en el trabajo en equipo.
- - Uso del MBTI para el manejo de conflictos.

#### **Trabajo Práctico N.º 1 – 27 de agosto (3.5 horas)**

- - Presentación de las estrategias de comunicación elaboradas por los estudiantes.

#### **Clase 2 – 3 de septiembre (3.5 horas)**

- - Claves del éxito en la innovación.
- - Concepto de innovación.
- - Herramientas para el seguimiento de proyectos.
- - Técnicas cualitativas de investigación de mercado.

#### **Clase 3 – 10 de septiembre (3.5 horas)**

- - Análisis de un caso de negocio.

- - Técnicas cuantitativas de investigación de mercado.
- - Herramientas para la evaluación financiera de proyectos.

### **Trabajo Práctico N.º 2 – 17 de septiembre (3.5 horas)**

- - Presentación de los casos de estudio sobre proteínas vegetales desarrollados por los estudiantes.

### **Conferencias – 24 de septiembre (3.5 horas)**

- - "Estudios de mercado en industrias alimentarias" - Alejandra Schoo (Directora, Evolución Consultora)
- - "Soft Skills en la industria alimentaria" - Cecilia Lopez Feybli (Vicepresidenta de I+D LATAM, Bimbo QSR)

### **Clase 4 – 1 de octubre (3.5 horas)**

- - Escalado industrial y planificación de ensayos.
- - Lectura e interpretación de un estado de resultados (P&L).

### **Clase 5 – 8 de octubre (3.5 horas)**

- - Aplicación práctica y desarrollo de planes HACCP.
- - Estudios de vida útil para distintos productos.
- - Validación de productos desarrollados.

### **Conferencias – 15 de octubre (3.5 horas)**

- - "Tipos de proyectos en la industria alimentaria" - Manuel Quintana (Gerente de I+D, Old El Paso – General Mills)
- - "Aplicación del modelo Stage-Gate en la práctica" - Maximiliano Sassone (Director de I+D, Danone Europa)

### **Trabajo Práctico N.º 3 – 22 de octubre (3.5 horas)**

- - Presentación de los planes HACCP elaborados por los estudiantes para la fabricación industrial de proteínas vegetales.

### **Clase 6 – 29 de octubre (3.5 horas)**

- - Reproducción de un producto exitoso del mercado.
- - Reformulación de productos existentes.
- - Mejora de calidad y eficiencia.

### **Trabajo Práctico N.º 4 – 5 de noviembre (3.5 horas)**

- - Presentación de publicaciones científicas sobre propiedades funcionales.
- - Repaso de los principales conceptos del curso.

### **Conferencias – 12 de noviembre (3.5 horas)**

- - "Sustentabilidad en el desarrollo de alimentos" - Leonardo Lima (Fundador y CEO, Dreams and Purpose Consulting)
- - "Escalado en el desarrollo de alimentos" - Mariana Sánchez (INTI)

### **Trabajo Práctico Final – 3 de diciembre (3.5 horas)**

- - Presentación grupal de proyectos de escalado y estudios de vida útil para la elaboración industrial de proteínas vegetales.

### **Evaluación final – 9 de diciembre**