

Desarrollo de Productos Alimenticios

Curso 2026

Objetivos

- Capacitar a los estudiantes en las distintas etapas del desarrollo de productos alimenticios, desde la generación de la idea hasta su lanzamiento y comercialización.
- Analizar las responsabilidades y competencias del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en cada una de las fases del proceso de desarrollo.
- Integrar y aplicar los conocimientos adquiridos en otras asignaturas de la carrera al diseño, desarrollo y evaluación de productos alimenticios.

Programa de Clases

Clase 1 – 26 de agosto (4 horas)

- Presentación del curso: objetivos, alcance, metodología de trabajo y criterios de evaluación.
- Relevamiento de expectativas de los estudiantes.
- Presentación personal de tres estudiantes del curso.
- Introducción a los conceptos de comunicación interpersonal y su relación con las teorías de la personalidad.

Clase 2 – 2 de septiembre (4 horas)

- Revisión de los principales conceptos de comunicación.
- Presentación personal de tres estudiantes del curso.
- Aplicación del indicador MBTI como herramienta para potenciar el trabajo en equipo.
- Introducción al concepto de innovación.

Clase 3 – 9 de septiembre (4 horas)

- Definición y fundamentos de la innovación.
- Modelos y tipos de innovación.
- Presentación personal de tres estudiantes del curso.
- Técnicas para la generación y gestión de ideas. Administración de bancos de ideas.
- Concepto de valor desde la perspectiva del consumidor.

Conferencia – 16 de septiembre (4 horas)

Dr. Miguel Leonel Guagliano

- Vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva.
- Casos prácticos de búsqueda, análisis y utilización de información tecnológica.

Clase 4 – 23 de septiembre (4 horas)

- Desarrollo y construcción de un caso de negocio.
- Fuentes de información y metodologías de investigación de mercados.
- Gestión y evaluación de proyectos.
- Presentación personal de tres estudiantes del curso.

Conferencia – 30 de septiembre (4 horas)

Lic. Alejandra Schoo (Directora de Evolución Consultora)

- Estudios de mercado aplicados a la industria alimentaria.
- Presentación personal de tres estudiantes del curso.
- Conceptos básicos de finanzas e interpretación de estados de resultados (P&L).

Trabajo Práctico N.º 1 – 7 de octubre (4 horas)

- Presentación de estrategias corporativas para el desarrollo de productos destinados a consumidores que utilizan agonistas de los receptores GLP-1 y GIP para el control del peso corporal.

Clase 5 – 14 de octubre (4 horas)

- Principios del escalado industrial en la industria alimentaria.
- Diseño de ensayos para la determinación de variables de proceso.
- Fundamentos del control de procesos.
- Actividad grupal: escalado de una mezcla en polvo para la elaboración de un postre de gelatina sabor frutilla.
- Presentación personal de tres estudiantes del curso.

Clase 6 – 21 de octubre (4 horas)

- Principios y aplicación del sistema HACCP en la industria alimentaria.
- Conceptos de validación y verificación.
- Análisis de ejemplos de planes HACCP.
- Elaboración en clase de un plan HACCP para un producto alimenticio.

Conferencia – 28 de octubre (4 horas)

Lic. Maximiliano Sassone

- Aplicación práctica del modelo Stage-Gate® en el desarrollo de productos.

Dr. Manuel Quintana

- Tipología y gestión de proyectos en la industria alimentaria.

Clase 7 – 4 de noviembre (4 horas)

- Factores que afectan la estabilidad y calidad de los productos alimenticios.
- Tecnologías y estrategias de conservación de alimentos.
- Determinación teórica y experimental de la vida útil.

Trabajo Práctico N.º 2 – 11 de noviembre (4 horas)

- Presentación de los planes de desarrollo correspondientes a los productos propuestos en el Trabajo Práctico N.º 1.
- Indicadores clave de desempeño (KPI) en departamentos de Investigación y Desarrollo.
- Evaluación de proyectos en la etapa posterior al lanzamiento.

Conferencia – 18 de noviembre (4 horas)

Dra. Sandra Ailan

- Aplicación práctica del sistema HACCP en la industria alimentaria.

Ing. Jorge Marzocchini

- Escalado industrial de procesos alimentarios.

Dr. Luciano López Jauregui

- Conferencia temática sobre desarrollo e innovación en alimentos.

Presentación del Trabajo Final – 24 de noviembre (4 horas)

- Presentación grupal del caso de negocio desarrollado durante el curso.
- Evaluación integral para la toma de decisión sobre el lanzamiento comercial del producto.

Evaluación Final – 2 de diciembre

- Evaluación integradora de los contenidos desarrollados durante el curso.