



**PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA**  
**SEMINARIO INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS**  
**Modalidad Libre**

**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

### **Formas de evaluación y acreditación**

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente.

En la mesa de examen libre se evaluarán los temas de la asignatura con un trabajo integrador con defensa oral.