

**GOBIERNO CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA
INSTITUTO ESTATAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA DE OAXACA
COORDINACIÓN GENERAL DE PLANEACIÓN EDUCATIVA
COORDINACIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR Y SUPERIOR**

PROGRAMA DE ESTUDIOS

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

Desarrollo de Nuevos Productos

CICLO	CLAVE DE LA ASIGNATURA	TOTAL DE HORAS
Octavo Semestre	6084	68

OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA

Al terminar el curso el alumno aplicara las etapas involucradas en el desarrollo de un nuevo producto, considerando aspectos básicos de mercadotecnia y de necesidades del consumidor; será capaz de trabajar en equipo en una empresa de la industria de alimentos, dirigiendo la mejora de productos y procesos, así como la formulación de nuevos productos alimenticios y los tramites técnicos y legales para el registro y patente de los mismos.

TEMAS Y SUBTEMAS

1. Introducción al desarrollo de nuevos productos

Trabajo en equipo y respuesta al cambio

Ajuste ecológico de los negocios

Cambios en el mercado

Necesidades humanas y desarrollo de nuevos productos (cultura, hábitos, poder económico)

Importancia de la investigación y desarrollo de nuevos productos

Tendencias en la Industria de Alimentos

2. Desarrollo de nuevos productos

Definiciones y clasificación

Dimensiones del D.N.P

Objetivos del D.N.P

Complejidad del D.N.P

Organización para el D.N.P. Departamento de Investigación y Desarrollo en una empresa

Ciclo general del D.N.P

3. Aspectos Prácticos a considerar en la mejora de los productos existentes y la formulación de nuevos productos alimenticios(I).

Investigación tecnológica y D.N.P

Restricciones y actitudes hacia los agentes químicos en alimentos

Listado actual del tipo de ingredientes alimenticios

Consideraciones en la formulación de alimentos

Métodos experimentales para el trabajo de formulación

Uso de ingredientes que proveen estructura (prot. Cho's)

4. Aspectos Prácticos a considerar en la mejora de los productos existentes y la formulación de nuevos productos alimenticios(II)

Uso de ingredientes que proveen sabor/aroma (aditivos, especias, potenciadores de sabor).

Uso de ingredientes que proveen color a los alimentos

Interacción de ingredientes (aspectos de funcionalidad sensoriales y económicos).



Estabilidad de los alimentos (vida de anaquel).
Enzimas y D.N.P
Alimentos dietéticos y D.N.P
Alimentos nutraceuticos y D.N.P

5. Programa o Proyecto para el desarrollo de un Nuevo Producto.

Descripción general del proceso
La organización (lo relativo a la empresa).
Identificación de oportunidades
Generación de ideas
Selección de la idea
Programa de planeación y control
Análisis del mercado
Desarrollo físico del producto y proceso de producción
Análisis técnico. Plan de manufactura
Propuesta de inversión

6. Tramites técnicos y legales en el desarrollo de nuevos productos

Requerimientos generales de etiquetado. Etiquetado nutricional
Tramites de registro. SECOFI, SSA
Legislación e Impacto Ambiental
Protección de la innovaciones, marcas y patentes

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Exposición del profesor, análisis y lectura de artículos científicos, exposición de temas de los alumnos, desarrollo de productos en planta, exposición de productos desarrollados y pruebas de panel.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

3 exámenes parciales	60%
1 examen final ordinario	25%
Laboratorio y trabajos	15%

BIBLIOGRAFÍA (TIPO, TÍTULO, AUTOR, EDITORIAL, AÑO Y N° DE EDICIÓN)

Libros Básicos:

Guía para el Desarrollo de Productos: Una Visión Global, Lerma Kirchner, Alejandro Eugenio. México: Thomson, 2004.

Planeación, Desarrollo e Ingeniería del Producto, Martínez Arteché, Ezequiel. México: Editorial Trillas, 1985

Technology of Food Product Development. Matz, S.A. Pant- Tech Internacional, INC. Mc Allen, Texas. 1994.

Hanbook of food Additives. Furia, T.E. Cleaveland, Ohio. The Chemical Rubber Co.

Libros de Consulta:

GUIA PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS : UN ENFOQUE GLOBAL. Lerma Kirchner, Alejandro E. Edit. Thomson Learning. INC. España. 2002 .

Revista Food Technology

Revista Prepared Foods

PERFIL PROFESIONAL DEL DOCENTE

Ingeniero en Alimentos con Maestría en Tecnología de Alimentos y Doctorado en Tecnología de Alimentos, especialidad Desarrollo de Nuevos Productos.

