



<b>POSTGRADO</b>	<b>CAMPUS</b>
<b>INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA SUSTENTABLE</b>	<b>CÓRDOBA</b>
<i>MAESTRIA EN CIENCIAS</i>	

CLAVE DEL CURSO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS	CUATRIMESTRE
IAS 617	INNOVACIÓN Y DESARROLLO AGROALIMENTARIO	TEÓRICO-PRÁCTICO	3	PRIMAVERA

PROFESOR TITULAR	CLAVE ACADÉMICA	PROFESOR COLABORADOR	CLAVE ACADÉMICA
DR. JOSÉ ANDRÉS HERRERA CORREDOR	X03070	DR. FERNANDO CARLOS GOMEZ MERINO	X03222

#### OBJETIVO GENERAL

El estudiante revisará y analizará las etapas que comprenden el desarrollo de nuevos productos alimenticios así como la importancia de cada una de ellas en el proceso de manera que logre tener una visión integral que le permita seleccionar herramientas adecuadas y determinar rutas críticas para proyectos de desarrollo de productos alimenticios para empresas pequeñas, medianas y grandes.

#### CONTENIDO GENERAL DEL CURSO

1. Introducción
2. Definición de nuevos productos alimenticios y sus características
3. Características de mercadeo para nuevos productos
4. Necesidades de nuevos productos
5. Fases del desarrollo de nuevos productos
6. Generación de ideas para nuevos productos
7. Desarrollo de estrategias desde la perspectiva del mercado
8. Aplicaciones de la ciencia y tecnología
9. El rol de la ingeniería en el proceso de desarrollo
10. La planta de manufactura
11. Desarrollo de empaques para nuevos productos alimenticios
12. El departamento de compras
13. El impacto del almacenamiento y distribución
14. Factibilidad técnica
15. El departamento de asuntos legales
16. El control de calidad
17. Las pruebas del mercado