

INTRODUCCIÓN AL DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Objetivos

- Comprender el ciclo de vida de los productos.
- Analizar las etapas del desarrollo de productos alimenticios y su impacto en la industria.
- Valorar el uso de la evaluación sensorial de alimentos como herramienta de desarrollo.
- Analizar el proceso de producción de nuevos productos de acuerdo a la reglamentación vigente.
- Valorar la producción de alimentos sustentables como parte de la responsabilidad social empresarial.

Clases teórico-prácticas. Modalidad a distancia.

Contenidos Mínimos:

Unidad 1: Fundamentos del desarrollo de productos alimenticios

- Conceptos básicos.
- Introducción al desarrollo de productos alimenticios.
- Ciclo de vida de un producto.
- Ciclo de vida de un producto sostenible.
- Etapas del proceso de desarrollo y su impacto en la industria.
- Marco legal y regulatorio en el proceso de desarrollo de alimentos.
- Tendencias actuales en la demanda de productos alimenticios.

Unidad 2: Formulación y desarrollo de productos alimenticios

- Diseño del prototipo y del proceso de elaboración.
- Escalabilidad
- Identificación de materias primas e ingredientes.
- Evaluación sensorial como herramienta del desarrollo.
- Packaging.

Unidad 3: Innovación

- Conceptos y clasificación de la innovación.
- Aplicación, mejora e innovación en el desarrollo de productos alimentarios.
- Competitividad.

Actividades prácticas:

- Planteo de las etapas de desarrollo de un alimento en concreto.
- Elaboración de fichas técnicas de materias primas.
- Resolución de situaciones problemáticas vinculadas a diferentes tipos de innovaciones para distintos alimentos.

Duración: mensual.

Carga horaria: 20 horas (10 teóricas y 10 prácticas).

Evaluación Sumativa: Evaluación final semiestructurada (escrita). El estudiante tendrá una calificación de una escala de 1 a 10 y se dará por aprobado el curso cuando obtenga una nota igual o superior a 7 (siete).

Bibliografía

- ANMAT-RENAPRA-OPS. Buenas prácticas aplicadas a los alimentos. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/portafolio-educativo-control-de-la-inocuidad-de-los-alimentos/buenas>
- Alongi, M., & Anese, M. (2021). Re-thinking functional food development through a holistic approach. *Journal of Functional Foods*, 81(104466), 104466.
- Campbell-Platt, G. (2017). *Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. ACRIBIA. Zaragoza, España.
- Chandan, R. C.; Dilanjan, S. C., & Luquet, F. M. (2013). *Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Nutrición humana y Gastronomía*. ACRIBIA, Zaragoza, España.
- ANMAT. (2023-2024). Código Alimentario Argentino. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2018). *Química de alimentos de Fennema*. Artmed editora, San Pablo, Brasil.
- Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria – SAGPyA. (2022). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Disponible en: <http://www.saludneuquen.gob.ar/wp-content/uploads/2014/06/Bolet%C3%ADn-de-difusi%C3%B3n-Buenas-Pr%C3%A1cticas-de-Manufactura-SAGPYA.pdf>
- Fellows, P. J. (2018). *Tecnología del Procesado de los Alimentos: Principios y Prácticos*. ACRIBIA. Zaragoza, España.
- Ruiz Amador, D., & Zúñiga López, I. (2012). *Análisis de ciclo de vida y huella de carbono*. Universidad Nacional de Educación a Distancia. Madrid, España.

Stone, H., Bleibaum, R., & Thomas, H. A. (2021). *Sensory Evaluation Practices* (V ed.). Academic Press. Londres, Reino Unido.



Universidad Nacional de Córdoba
2026

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Programa curso Introducción al desarrollo de productos alimenticios

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.