



Curso Online de Planificación y desarrollo de Nuevos Productos alimentarios

Metodologías y herramientas para diseñar, desarrollar e implementar nuevos productos alimentarios.

ARGENTINA
(54) 1159839543

BOLÍVIA
(591) 22427186

COLOMBIA
(57) 15085369

CHILE
(56) 225708571

COSTA RICA
(34) 932721366

EL SALVADOR
(503) 21366505

MÉXICO
(52) 5546319899


Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación


MANAGER
BUSINESS
SCHOOL

atcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com
Sede Central: BARCELONA - MADRID



Llamada Whatsapp
(34) 601615098

PERÚ
(51) 17007907

PANAMÁ
(507) 8338513

PUERTO RICO
(1) 7879457491

REP. DOMINICANA
(1) 8299566921

URUGUAY
(34) 932721366

VENEZUELA
(34) 932721366

ESPAÑA
(34) 932721366

Planificación y desarrollo de Nuevos Productos alimentarios

Presentación

El sector alimentario, cada vez más competitivo, requiere llegar al mercado en el momento indicado con productos que puedan sostenerse en el tiempo. Para ello, es importante ser asertivos a lo largo de todo el proceso de desarrollo del proyecto, desde la gestación de ideas hasta la producción industrial, sin perder la mirada del consumidor, cada día más exigente.

Actualmente, las principales equivocaciones que exhiben las empresas a la hora de gestionar un nuevo desarrollo se vinculan con deficiencias en las áreas de planeamiento, control, comunicación, definición de objetivos y alcance. En muchas ocasiones, éstas se ven potenciadas por la triple limitación de costo, calidad y tiempo.

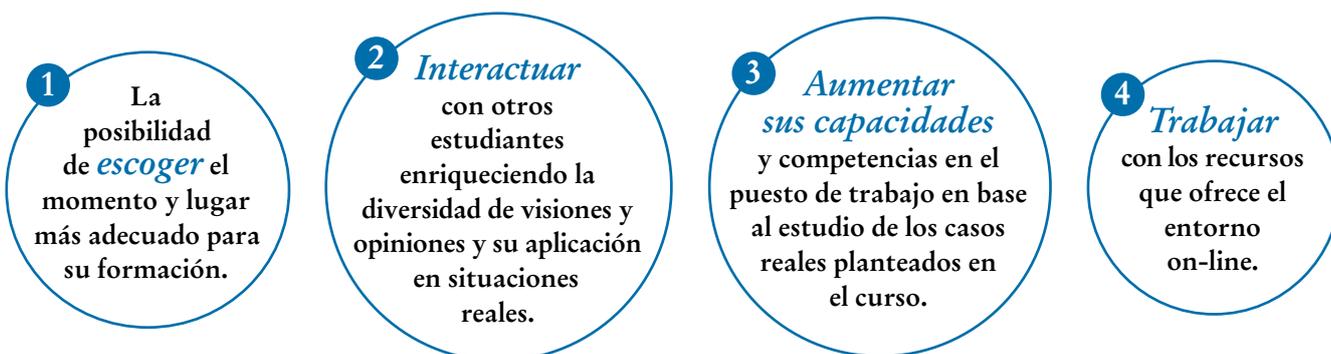
En esta línea de pensamiento, el proceso de desarrollo de un producto debe considerar aspectos como el conocimiento técnico del producto a desarrollar, el conocimiento del mercado del que va a participar y de herramientas para la gestión de proyectos. A su vez, la gestión debe llevarse adelante empleando una metodología estructurada en etapas bien diferenciadas, optimizando los recursos de la empresa.

Este curso le permitirá comprender los conceptos principales requeridos para el desarrollo de un producto alimenticio, desde la generación de ideas, formulación y estudio de prefactibilidad técnica/económica, hasta su puesta en marcha.

La Formación E-learning

Con más de 30 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:



Planificación y desarrollo de Nuevos Productos alimentarios

Objetivos del curso:

- Conocer diferentes herramientas para crear un banco de ideas que puedan ser valoradas posteriormente.
- Saber cómo seleccionar materias primas y aditivos alimentarios para la formulación, teniendo en cuenta el proceso productivo y el prototipo objetivo.
- Conocer tipos de envases y embalajes de acuerdo con las necesidades de conservación del producto y con nuestra estrategia de marketing.
- Cómo calcular los costos del producto teniendo en cuenta todas las variables productivas y la cadena de comercialización.
- Saber cómo planificar pruebas piloto industriales y de producción del lanzamiento.
- Identificar herramientas cualitativas y cuantitativas para el testeo de un producto.
- Conocer aspectos generales del estudio de vida útil de un producto.
- Generar especificaciones técnicas efectivas de productos terminados, materias primas y material de empaque.
- Conocer aspectos importantes para el diseño del etiquetado del producto.
- Conocer aspectos generales para el registro de un producto.
- Conocer conceptos de la gestión de proyectos: definición de entregables, generación de cronogramas, gestión de cambios y análisis de riesgos.

“ Conozca de manera detallada y práctica el proceso necesario para crear e introducir un nuevo producto al mercado alimentario, desde la concepción de la idea hasta su fabricación”

Dirigido a:

Responsables de Producción, Procesos, Proyectos, Calidad, Jefes de Organización de empresas del sector alimentario y, en general, a todas aquellas personas implicadas en los procesos de desarrollo, investigación e innovación de nuevos productos en el sector alimentario.

Planificación y desarrollo de Nuevos Productos alimentarios

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 60 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

5 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción al desarrollo de nuevos productos

6 horas

El desarrollo de nuevos productos alimenticios a lo largo de los años ha cumplido un rol primordial en la sociedad. Actualmente el consumidor demanda soluciones más específicas, lo que desafía a las empresas a estar más activas y destinar recursos a la creación activa de nuevos productos. Implica, además, una compleja interacción entre áreas técnicas y comerciales que persiguen un objetivo común, ganar participación en el mercado con un lanzamiento exitoso. Y para lograr el éxito del lanzamiento es importante que estas áreas trabajen de forma mancomunada conociendo el mercado y el perfil del consumidor.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Ciclo de vida de un producto.
- 1.3. Tipos de proyectos.
- 1.4. Etapas del desarrollo de un producto.

MÓDULO 2. Generación y gestión de ideas

10 horas

El proceso de generación de ideas tiene como objetivo identificar una oportunidad potencial para un nuevo producto y explorar de forma preliminar su factibilidad técnica y económica. Se espera que al finalizar el proceso queden definidos proyectos concretos que satisfagan las necesidades de un negocio.

- 2.1. Etapas de un proceso de generación y evaluación de ideas:
 - 2.1.1. Generación de ideas:
 - 2.1.1.1. Etapa de inspiración.
 - 2.1.1.2. Etapa de generación de ideas.
 - 2.1.2. Evaluación de las ideas:
 - 2.1.2.1. Prefiltración de ideas.
 - 2.1.2.2. Conceptualización de las ideas.
 - 2.1.2.3. Presentación al comité evaluador.
- 2.2. Resumen del proceso de gestión de ideas.

MÓDULO 3. Estudio de factibilidad técnica y económica

30 horas

3.1. Análisis de factibilidad de un proyecto.

3.2. Desarrollo de prototipos:

3.2.1. Aditivos alimentarios:

3.2.1.1. Colorantes.

3.2.1.2. Edulcorantes.

3.2.1.3. Conservantes.

3.2.1.4. Antioxidantes.

3.2.1.5. Emulsionante.

3.2.1.6. Estabilizantes.

3.2.1.7. Acidulantes.

3.2.1.8. Reguladores de pH.

3.2.1.9. Antiaglomerantes.

3.2.1.10. Saborizantes.

3.2.1.11. Correctivos o coadyuvantes.

3.2.1.12. Ingestas diarias admisibles y margen de seguridad.

3.2.2. Requisitos reglamentarios:

3.2.2.1. Regulación de aditivos alimentarios.

3.2.2.2. Requisitos especiales.

3.2.3. Análisis de packaging:

3.2.3.1. El packaging como medio de conservación.

3.2.3.2. El packaging en la cadena logística.

3.2.3.3. El packaging como elemento de marketing.

3.2.3.4. El packaging como medio de información.

3.2.3.5. Materiales de empaque.

3.2.3.6. Tendencia de empaque y sostenibilidad.

3.3. Estudio de vida útil:

3.3.1. Enfoque del estudio de vida útil:

3.3.1.1. Calidad.

3.3.1.2. Inocuidad.

3.3.2. Factores que influyen en la vida útil de un producto.

3.3.3. Método de determinación de vida útil:

3.3.3.1. Vida útil en tiempo real.

3.3.3.2. Vida útil en tiempo acelerado.

3.3.3.3. Estudios complementarios.

3.4. Análisis sensorial:

3.4.1. Aspectos metodológicos:

3.4.1.1. Grupo sujeto.

3.4.1.2. Entorno de prueba.

3.4.1.3. Las muestras.

Planificación y desarrollo de Nuevos Productos alimentarios

3.4.1.4. Responsable.

3.4.1.5. Preparación de la sesión.

3.4.2. Análisis sensorial en el desarrollo de un producto.

3.4.3. Tipos de pruebas:

3.4.3.1. Pruebas discriminativas.

3.4.3.2. Pruebas descriptivas.

3.4.3.3. Pruebas afectivas.

3.5. Gestión de insumos para el diseño del producto:

3.5.1. Funcionalidad de los insumos y formulación.

3.5.2. Confiabilidad de los proveedores.

3.5.3. Costo de los insumos de acuerdo con el costo final del producto.

3.5.4. Manipulación de los insumos en las líneas de producción.

3.5.5. Vida útil de los insumos.

3.6. Gestión de pruebas industriales:

3.6.1. Validación del prototipo realizado a escala laboratorio.

3.6.2. Evaluación de la línea de producción.

3.6.3. Evaluación de las variables de proceso.

3.6.4. Evaluación de las variables de calidad.

3.6.5. Análisis de peligro de la línea.

3.6.6. Ajustes de los costos directos del producto.

3.7. Cálculo de costos en el estudio de factibilidad:

3.7.1. Componentes principales del proceso de costeo.

3.7.2. Clasificación de los costos (abordaje teórico):

3.7.2.1. Costos según la erogación efectuada.

3.7.2.2. Costos según el grado de variabilidad.

3.7.2.3. Costos según el área donde se aplican los recursos.

3.7.2.4. Costos según su identificación/aplicación a un producto o área.

3.7.3. Construcción de un precio.

3.7.4. Indicadores de margen de rentabilidad.

3.7.5. Consideraciones de facturación.

MÓDULO 4. Gestión del proyecto confirmado

4 horas

En esta etapa se inicia formalmente el proyecto una vez aprobada su prefactibilidad técnica y económica. Se disparan las actividades relacionadas para la ejecución de las compras de los insumos y habilitaciones correspondientes para la comercialización.

4.1. Inscripción del producto:

4.1.1. Autoridad de aplicación.

Planificación y desarrollo de Nuevos Productos alimentarios

4.1.2. Documentación requerida.

4.2. Rotulación:

4.2.1. Principios generales.

4.2.2. Información general.

4.2.3. Información obligatoria para el rótulo.

4.2.4. Declaración de nutrientes.

4.2.5. Información en tabla nutricional.

4.2.6. Declaración de alérgenos.

4.3. Códigos de barras:

4.3.1. EAN 13.

4.3.2. DUN 14.

4.3.3. Seguridad del alimento.

4.3.4. Conclusiones.

4.4. Generación de especificaciones técnicas:

4.4.1. Especificación técnica del producto terminado.

4.4.2. Especificaciones técnicas del “semielaborado”.

4.5. Puesta en marcha.

MÓDULO 5. Gestión de proyectos

10 horas

El desarrollo de un producto alimenticio pasa por diferentes etapas que deben ser programadas y gestionadas para garantizar el éxito del lanzamiento. Es así como cada compañía crea procedimientos que establecen las pautas generales de gestión de acuerdo con la complejidad de los desarrollos.

5.1. Inicio de un proyecto.

5.2. Gestión del alcance.

5.3. Gestión del tiempo.

5.4. Gestión del riesgo.

5.5. Gestión del cambio.

5.6. Indicadores del proyecto.

5.7. Cierre del proyecto.

Planificación y desarrollo de Nuevos Productos alimentarios

Autor



Claudio Raúl Ávalos

Ingeniero en Alimentos. Posgrado en Tecnología de los Alimentos y en Gestión de Proyectos con más de 10 años de experiencia como ingeniero de procesos y líder de proyectos estratégicos en las áreas de Producción y Gestión de Proyectos.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

