



UNIVERSIDAD DE ORIENTE PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA

NOMBRE DE LA ASIGNATURA:

FUNDAMENTOS DEL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR
ZOOTECNIA

DEPARTAMENTO:
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

CÓDIGO
209-5913

PRELACIONES
NINGUNA

CRÉDITOS
3

SEMESTRE
IX

HORAS SEMANALES
5

TOTAL HORAS SEMESTRE
80

VIGENCIA
I SEMESTRE DE 2005

HORAS TEÓRICAS
2

HORAS
PRÁCTICAS
3

ELABORADO POR:
TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE
NUEVA ESPARTA Y MONAGAS

SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

Características funcionales de carbohidratos, lípidos proteínas y vitaminas en los alimentos. Métodos de conservación de alimentos. Actividad de agua. Tipos de aditivos. Métodos de evaluación sensorial de los alimentos. Principios de mercadotecnia y administración de empresas.

OBJETIVO GENERAL

Aplicar herramientas tecnológicas, de mercadeo y administrativas para el desarrollo y diversificación de productos alimenticios.

SINOPSIS DEL CONTENIDO

I.MARCO DE REFERENCIA: significado, generación de ideas, factores involucrados y consideraciones.

II.TENDENCIAS TECNOLÓGICAS Y DE CONSUMO.

III.LANZAMIENTO DE UN NUEVO PRODUCTO, OPORTUNIDADES DEL MERCADO Y ANÁLISIS DE NEGOCIOS.

IV.ETAPAS DEL DESARROLLO DE UN NUEVO PRODUCTO: del concepto al producto.

V.CALIDAD DE NUEVOS PRODUCTOS: costos y factores.

VI.NORMALIZACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO PRODUCTO.

BIBLIOGRAFÍA

- Elsevier, Oxford.
- Fuller, G. 1994. New Food Product Development. CRC Press Inc. New York.
- Gómez, E. 1996. El Control Total de la Calidad. Edit. Ram, Serie Gerentes, Bogotá.