

## DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

Facultad: FCEyN

Duración: cuatrimestral

Materias correlativas: Fundamentos de Preservación de Alimentos II

**Unidad 1:** Un proyecto de desarrollo de producto en la empresa: Introducción. El proceso de desarrollo de un producto. La estrategia de desarrollo de un producto. El diseño del producto y el proceso de desarrollo. La comercialización del producto. Lanzamiento del producto y evaluación. Variantes en el proceso de desarrollo de productos.

**Unidad 2:** La organización del proyecto de desarrollo de un producto. Introducción. Plan del proyecto. Los objetivos del proyecto y sus limitaciones. Selección de las actividades y técnicas. Planeamiento del proyecto y sus respectivos tiempos. El gerenciamiento del proyecto. La difusión de tecnología.

**Unidad 3:** Estrategia de desarrollo de producto: generación de ideas y selección de las mismas. Introducción. Generación de idea/s. Enfoque sistemático en la generación de idea/s. Libre generación de ideas. Características del producto y la generación de idea/s. Selección de ideas de productos. Procedimientos para esta selección. Quien debe estar involucrado en dicha selección.

**Unidad 4:** Estrategia de desarrollo de producto: conceptos de producto y diseño de especificaciones. Introducción. Desarrollo del concepto sobre la idea del producto. Construcción del concepto. Evaluación del concepto. Ingeniería del concepto. Especificaciones de diseño del producto.

**Unidad 5:** Diseño de producto y desarrollo de proceso. Introducción. El proceso de diseño. Los diferentes pasos en el diseño del producto y el desarrollo del proceso para su elaboración. "Testeo" del producto. Formulación del producto. Desarrollo del envase. Desarrollo del proceso. Construcción del mercado. Especificaciones de producto y de proceso y la estrategia de mercado.

**Unidad 6:** Comercialización del producto. Introducción. Distintas actividades en la comercialización del producto. Conocimientos requeridos para desarrollar un plan de "Marketing". El plan de "marketing". Conocimientos requeridos para el plan de producción. El plan de producción. Conocimientos requeridos para la financiación del plan. El plan financiero. Producción requerida para el prelanzamiento. Análisis del plan total de operaciones. Análisis financiero.

**Unidad 7:** Lanzamiento del producto y su correspondiente evaluación. Introducción. Los diferentes pasos en el lanzamiento de un producto. Lanzamiento del producto dentro de la empresa. Lanzamiento externo a revendedores y distribuidores. Lanzamiento al consumidor. El lanzamiento coordinado. Los distintos tiempos de lanzamiento. Evaluación del lanzamiento. Medición de ventas. Evaluación financiera. Organización empresarial.

**Unidad 8:** Conclusión. Introducción. Los sistemas y el éxito en el desarrollo de productos. El proceso de desarrollo de productos. El proyecto de desarrollo de productos. Desarrollo del gerenciamiento de nuevos productos. La difusión de la innovación. El clima necesario e imprescindible para la innovación. Ética en el desarrollo de productos.

## BIBLIOGRAFÍA

Earle M.D., Earle R.L. (1999). *Creating New Foods. The product Developer's Guide*. First published 1999 by: Chandos Publishing (Oxford) Ltd. U.K. Published, 2000 by Chadwick House Group Ltd, U.K. Reproduced here with the kind permission of the Chartered Institute of Environmental Health, U.K.: Chadwick Court 15 Hatfields London SE1 8DJ U.K.

Wenger W., Poe R. (1996). *The Einstein Factor*. Three Rivers Press, New York.

Baxter M. (1995). *Product Design. A practical guide to systematic methods of new product development.*, Chapman & Hall.

De Bono E. (1991). *Serious Creativity*. Eduardo, Harper Collins Publishers, London.

Bartlett C.A., Ghoshal S. (1989). *Managing across Borders: The Transnational Solution* (Boston: Harvard Business School Press).

Development of a bakery snack for export from New Zealand to Malasia, Ph.D. thesis, Lai, Pai Wan. Massey University, New Zealand. (1987). Citado por Earle y Earle (1999).

Balu R. (1988). Dean Foods attempts to reintroduce milk to consumers, in *Wall Street Journal*, 26 March B3. Citado por Earle y Earle (1999).

McCarthy M. (1997). Food companies hunt the "Next big thing" but few can find one. *Wall Street Journal*, 6 May. Citado por Earle y Earle (1999).

Grant L. (1996). Stirring it up at Campbell, *Fortune*, 13 May. 1996. Citado por Earle y Earle (1999).

Denmark. A., Land B. (1998). *Consumers' Dietary Patterns and Desires for Changes; Working paper No. 31, MAPP (Centre for Market Surveillance, Research and Strategy for the Food Sector), Aarhus School of Business, Citado por Earle y Earle (1999).*

Wiriyacharee P. (1990). *The systematic development of a controlled fermentation process for Nham, a Thai semi-dry sausage*, Ph.D. thesis, Massey University, New Zealand. Citado por Earle y Earle (1999).

Box G.E.P. (1957). *Evolutionary Operations: A Method for Increasing Industrial Productivity*. *Journal*

of the Royal Statistical Society, Series C. (Applied Statistics), 6 (2): 81 – 101.

Daniells S. (2011). From supernova to supermarket: How NASA food science can benefit consumers, 20-Apr-2011. FOOD navigator-usa.com.

Brocklehurst T.E. (1994). Delicatessen salads and chilled prepared fruit and vegetable products., In Man, C. M. D. and Jones, A.A. (eds.) Shelf Life Evaluation of Foods, London: Blackie Academic and Professional. Citado por Earle y Earle (1999).

Earle M., Earle R. (2008). Case studies in food product development. Published by Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington, Cambridge CB21 6AH, England and CRC Press LLC, 6000 Broken Sound Parkway, NW, Suite 300, Boca Raton, FL 33487, USA.

Paiboon Thammarutwasik, Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University, Hat Yai, Songkla 90112, Tailandia. Citado por Earle y Earle (2008).

Bill Edwardson, 10 Tumbridge Court, Ottawa, Ontario, K2E 7J8, Canada. Citado por Earle y Earle (2008).

Gottret M.V., Ospina B. (2004). Twenty Years of Cassava Innovation in Colombia: Scaling Up under Different Political, Economic and Social Environments. In: D. Pachico and S. Fujisaka (eds.). Scaling Up and Out: Achieving Widespread Impact through Agricultural Research. CIAT (Centro Internacional de Agricultura Tropical), Economics and Impact Series, 3. Citado por Earle y Earle (2008).

Pratt S., Nemerov A. (1997) 'Splash', International Design Magazine, November, 6-9. Aspen Publishers. Citado por Earle y Earle (1999).

Ruff J. (1995). 'Consumer expectations for the food Industry – a vision for the 21 st century'. Food Science and Technology Today, 9(4), 195 – 205. Citado por Earle y Earle (1999).

Kan, Pamela. When Did Manufacturing Become a Dirty Word. <http://manufacturers.bognotions.com>. 1.11.2012.

Pereira, J. (1995). 'Unknown fruit takes on unfamiliar markets'. Wall Street Journal 9 November, B1. Dow Jones & Company. Citado por Earle y Earle (1999).

Sorensen T. (2008). 'Up-scaling from development to production by small manufacturers – fishing, baking and sauce industries'. Case studies in food product development, by Earle M. and Earle R. ( eds.) Cambridge, Woodhead, pp 222 – 243. Citado por Earle y Earle (1999).

Somerset S.M. (1991). 'Nutrition: a driving force behind food industry innovation' British Food Journal, 93(6), 7 – 11. Citado por Earle y Earle (1999).

Andrew B. Russell, Unilever Foods R&D, Colworth Science Park, Sharnbrook, Bedford MK44 1LQ, UK. Citado por Earle y Earle (2008).

Clarke C. (2004). "The Science of Ice Cream". Cambridge. Royal Society of Chemistry. Citado por Earle y Earle (2008).

Goff H.D., Freslon M.E., Sahagian M.E., Hauber T.D., Stone A.P., Stanley D.W. (1995). "Structural development in ice cream – dynamic rheological measurements". J. Texture Studies, 26(5), 517 – 536. Citado por Earle y Earle (2008).

Russel A.B., Chenney P.E., Wantling S.D. (1999). "Influence of freezing conditions on ice crystallisation in ice cream." *J. Food Engineering*, 39(2), 179 – 191. Citado por Earle y Earle (2008).

Ridgway G.R. (1982). "Cooking and extruding and its application to the cake and biscuit industry". *Food Trade Review*, 52(7), 357 – 363. Citado por Earle y Earle (2008).

Goff H.D. (2002). "Formation and stabilization of structure in ice-cream and related products." *Current Opinion in Colloid & Interface Science*, 7(5-6), 432 – 437. Citado por Earle y Earle (2008).

Bakker B.H., Bongers P.M.M., Wang-Nolan W. (2003). US Patent application 20030211192. Citado por Earle y Earle (2008).

Fayard G., Groux M.J.A. (2003). us Patent 6613374. Citado por Earle y Earle (2008).

Gordon Fuller, 71 Pinnacle Crescent, Guelph, Ontario, N1K 1P6, Canadá. Citado por Earle y Earle (2008).

Ruguo Hu (1999). 'Food Product Design' A Computer-aided Statistical Approach. Technomic Publishing Company, Inc., U.S.A.

Gian-Lluís Ribechini, 27 de Octubre 2014, [http://www.sintetia.com/los países que en una crisis no dejan de patentar invierten en su futuro](http://www.sintetia.com/los-países-que-en-una-crisis-no-dejan-de-patentar-invierten-en-su-futuro).

Caroline Scott-Thomas, 31 de Marzo 2015, <http://www.foodnavigator.com/Market-Trends/Tending-the-grassroots-The-importance-of-early-adopters-in-NPD>.

Niamh Michail, 2 de Abril 2015, <http://www.foodnavigator.com/Science/Better-than-veggie-Eat-chicken-to-fight-climate-change>.