

## Licenciatura en Agroalimentos

### PLANIFICACIÓN DOCENTE

**Departamento:** Departamento de Agroalimentos

**Espacio Curricular:** Desarrollo de Nuevos Productos, Comercialización y Logística

**Ubicación en el Plan de Estudios:**

**Ciclo:**Ciclo Básico

**Año y cuatrimestre:** Cuarto Año , Primer Cuatrimestre

**Características del Espacio Curricular:**

**Carácter:** Asignatura

**Condición:** Obligatoria

**Carga Horaria Total:** 100,00

**Carga Horaria Teórica:** 40,00

**Carga Horaria Práctica:** 60,00

**Carga Horaria Teórico-Práctica :** 0,00

**Carga Horaria Semanal Desde:** 3,00 **Hasta:** 8,50

**Créditos:** 8

**Espacios Curriculares Correlativos:**

**Para cursar:**

Tener Regular/es: Economía Agroalimentaria y Formulación de Proyectos,Biotecnología de los Alimentos,Análisis Sensorial de los Alimentos

Tener Acreditado/s:Microbiología de los Alimentos,Tecnología Agroalimentaria de Oleaginosos Grasas y Aceites

**Para acreditar:**

Tener Regular/es:

Tener Acreditado/s:Economía Agroalimentaria y Formulación de Proyectos,Biotecnología de los Alimentos,Tecnología Agroalimentaria de Oleaginosos Grasas y Aceites,Análisis Sensorial de los Alimentos

**Equipo docente****Coordinador/a:** Dra. Esp. Ing. Agr. LAMBIR JACOBO Ana Judith**Subcoordinador/a:****Docentes**

<b>Nombre y Apellido</b>	<b>Título</b>	<b>Cargo Docente</b>	<b>Dedicación</b>	<b>Actividad Docente</b>
María Cecilia, PRIETO	Dra. Lic.	Profesor Ayudante A	Exclusiva (DE)	Desarrollo de clases teórico-prácticas. Desarrollo de clases prácticas. Participación en la planificación de la asignatura. Participación en evaluaciones. Participación en reuniones semanales
Melisa, FUSHIMI	Lic.	Profesor Ayudante A	Simple (DS)	Participación en evaluaciones. Desarrollo de clases prácticas. Desarrollo de clases teórico-prácticas. Participación en la planificación de la asignatura. Participación en reuniones semanales

Ana Judith, LAMBIR JACOBO	Dra. Esp. Ing. Agr.	Profesor Adjunto	Exclusiva (DE)	Desarrollo de clases teórico- prácticas. Desarrollo de clases prácticas. Participación en la planificación de la asignatura. Participación en evaluaciones. Participación en reuniones semanales
---------------------------------	------------------------	---------------------	-------------------	--

**Página Web:**

<http://www.agro.unc.edu.ar/>

**Fundamentación del Espacio Curricular:**

La asignatura Desarrollo de Nuevos Productos, Comercialización y Logística se encuentra dentro del grupo de Asignaturas del Ciclo Básico. Provee conocimientos y aptitudes que consolidan y complementan los provistos en las asignaturas cursadas previamente y provee conocimientos y aptitudes para las materias del Ciclo de Formación Superior como las Tecnologías Agroalimentaria.

Sus contenidos permiten la comprensión, en términos generales, del ciclo de vida de los productos, la importancia del desarrollo de alimentos, sus etapas y formas de innovación; sus relaciones con factores privados y públicos; y estrategias de marketing, formas de comercialización y logística de los alimentos.

En este espacio curricular se desarrollarán habilidades y destrezas referidas al desarrollo de nuevos alimentos, el marketing y su forma de comercialización, algo sumamente necesario en la actividad profesional de un Licenciado en Agroalimentos. Se realizará la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos a través del estudio de casos. Este espacio permite pensar en los alimentos de forma innovadora, incentivando la capacidad de diagnóstico y el desarrollo de una visión crítica por parte de los futuros Licenciados. También contribuirá al desarrollar actitudes y aptitudes que habiliten al graduado para la integración y el trabajo en equipo.

**Articulación con otros Espacios Curriculares:**

Con la finalidad de lograr una articulación vertical que contribuya al perfil profesional de la carrera, se retoman conceptos vistos en asignaturas previas (Como por ejemplo: Práctica alimentaria I, Práctica alimentaria II, Tecnología Agroalimentaria de Oleaginosos: Grasas y Aceites, Análisis Sensorial de los Alimentos). En cuanto a la articulación horizontal, se realizan reuniones con docentes de otras asignaturas (Tecnología Agroalimentaria III) y se trabajan conceptos dados en paralelo a fin de no repetirlos, sino de darlos desde enfoques distintos y específicos (Optativa I). Además se orienta a los estudiantes que realicen una práctica industrial en la temática de este espacio curricular, a fin de que puedan realizar su Trabajo Final de Grado / Práctica Final.

**Objetivo/s General/es**

- Comprender el ciclo de vida de los productos alimenticios, la importancia del desarrollo de alimentos para la industria y sus etapas.
- Comprender las formas de innovación; las estrategias de marketing, y la comercialización y logística de los alimentos como bases de la producción industrial.
- Desarrollar habilidades y destrezas en relación al desarrollo de nuevos productos alimenticios para la resolución de situaciones problemas en la práctica vinculada al campo profesional de los Licenciados en Agroalimentos.
- Valorar el espíritu de superación, la responsabilidad, cooperación y respeto para el logro de una eficiente labor en el transcurso de las actividades planteadas en este espacio curricular.

**Objetivos Específicos**

- Comprender el ciclo de vida de los productos alimenticios.
- Valorar la producción de alimentos sustentables como herramienta de responsabilidad empresarial.
- Analizar el proceso de desarrollo y producción de nuevos productos.
- Identificar los diferentes tipos de innovación como herramientas del desarrollo de nuevos productos y del marketing.
- Comprender la manera de analizar el mercado y las formas de comercialización y logística para un determinado producto alimenticio.
- Conocer los factores públicos y privados, así como la legislación, que intervienen en el desarrollo y comercialización de alimentos.
- Adquirir destrezas para manejarse como profesional que trabaja con agroalimentos y para la resolución de situaciones problemáticas.

**Contenidos Mínimos**

Definiciones y conceptos. Etapas de desarrollo de un producto. Ciclo de vida de los desarrollos y sus diferentes estrategias. Tendencias y necesidades. Aplicaciones, mejoramientos e innovaciones en el desarrollo de productos alimentarios. Ventajas competitivas de la innovación. Factores privados: industria, competencia y tendencias. Factores públicos: políticas del estado y necesidades. Procesos de emprendimiento y metodología para el desarrollo de nuevos productos. Productos a

medida. Planificación marketing de las empresas agroalimentarias. Estrategias de marketing y su control. Conceptualización y modalidades de operación. Sistemas de comercialización de productos agroalimentarios. Comercio agroalimentario local, nacional e internacional. Formación de precios. Principales instituciones vinculadas al comercio. Comportamiento del consumidor. Desarrollo de la arquitectura de marca. Desarrollo de los Canales de Comercialización. Plan operativo de comercialización. Estrategia general de Comunicación. Canales de distribución. Sistemas de transporte. Logística: definición, métodos de trabajo, impacto en la empresa agroalimentaria.

### **Programa Analítico**

#### **Unidad 1: Desarrollo de un alimento**

Introducción al desarrollo de productos alimenticios. Definiciones y conceptos básicos. Etapas del ciclo de vida de un producto y sus diferentes estrategias. Tendencias y necesidades. Sustentabilidad. Análisis del ciclo de vida de un producto sustentable. Responsabilidad empresarial. Proceso de lanzamiento de nuevos productos. Diseño del prototipo y del proceso de elaboración. Identificación de materias primas e ingredientes. Formulación, condiciones de proceso. Definición del packaging. Vida útil.

#### **Unidad 2: Innovaciones en el desarrollo**

Conceptos de innovación. Clasificación de la innovación según su naturaleza: conceptual, promoción y tecnológica; y según su aplicación: en el producto, en el proceso o en el envase. Aplicación, mejora e innovación en el desarrollo de productos alimentarios. Ventajas comparativas y competitivas de la innovación. Enfoque en los costos, la demanda y la competencia. Agregado de valor.

#### **Unidad 3: Relación ámbito público/privado**

Factores privados: industria, competencia y tendencias. Factores públicos: políticas del estado y necesidades. Legislación comercial. Procesos de emprendimiento y metodología para el desarrollo de nuevos productos. Productos a medida.

#### **Unidad 4: Marketing, comercialización y logística**

Mercado. Análisis del mercado. Segmentación del mercado. Comportamiento del consumidor. Demanda y oferta. Planificación y estrategias de marketing. Marketing directo. Desarrollo de una marca. Conceptualización y modalidades de operación. Sistemas de comercialización de productos agroalimentarios. Comercio agroalimentario local, nacional e internacional. Formación de precios. Principales instituciones vinculadas al comercio. Desarrollo de los Canales de Comercialización. Plan operativo de comercialización. Estrategia general de Comunicación. Logística: definición, métodos de trabajo, impacto en la empresa agroalimentaria. Canales de distribución. Sistemas de transporte.

### **Metodología de Enseñanza y de Aprendizaje**

La asignatura se desarrollará a través de clases teórico de forma virtual sincrónica, a través de GoogleMeet y prácticas en el Laboratorio 9 del Edificio Sur, con la metodología de taller. Se utilizarán organizadores previos como disparadores, como pueden ser videos o imágenes.

En las clases teóricas, se utilizará como estrategias de enseñanza la exposición dialogada.

En las clases prácticas, se utilizará como estrategias de enseñanza el análisis de caso y la resolución de situaciones problemáticas. Aquí se retomarán los conocimientos abordados en las clases teóricas para aplicarlos en ejercicios y generar destrezas en la resolución de situaciones problemáticas. En cada clase se completará un portfollio con los avances y al finalizar el cursado se realizará una presentación grupal del producto desarrollado, mencionando los aspectos más relevantes de cada clase. Las situaciones problemáticas se determinarán a partir de un análisis del contexto actual y de un diagnóstico sobre las tendencias del consumo de alimentos. Los problemas a resolver tendrán que ver con el desarrollo de nuevos productos, partiendo de materias primas determinadas y la necesidad de obtener productos que den respuesta a una demanda o necesidad específica de algún segmento de consumidores, teniendo en cuenta los procesos de marketing y comercialización. Se considera a los estudiantes como actores protagonistas en los procesos de enseñanza-aprendizaje, por lo que se promueve su participación activa y se valoran sus aportes en la construcción del conocimiento. Las docentes cumplen un rol de guía, con el fin de orientar los procesos cognitivos.

Se ofrecen experiencias vivenciales y multimodales (juegos, exposiciones, producciones artísticas, entre otras) para acompañar los diferentes modos de aprender en el aula y en el

hogar.

Además, tanto en los teóricos como en los prácticos, se retomarán contenidos de otras Asignaturas que se han cursado previamente, lo que permitirá una integración transversal de los contenidos.

Con todo esto se pretende, fomentar la reflexión durante la experiencia, generando modificaciones de los esquemas cognitivos y apoyando el aprendizaje colaborativo a través del trabajo grupal y colaborativo.

### **Recursos Didácticos**

- Pizarra
- Proyector
- Aula virtual, Campus virtual FCA
- GoogleMeet
- GoogleDrive (portfolio)
- GoogleForm (Evaluación sensorial)
- ChatGTP
- Celulares con cámara digital
- Computadoras portátiles
- Videos, juegos
- Apunte teórico-práctico
- Equipamiento, materiales e insumos para la elaboración de los alimentos a desarrollar (Homogeneizador -Mini pimer-, Horno eléctrico con quemadores, Procesadora, Batidora, Utensilios varios, Recipientes para realizar mezclas, Termómetro, Balanza, pehachímetro, Elementos de limpieza, entre otros)

## Plan de Actividades Obligatorias

Sem.	Tipo de Clase	Modalidad Formato	Lugar	Carga Horaria	Unidad Temática
1	Teórico , Práctico , Otro	Presencialidad Remota , Presencialidad Física , A distancia/asinc rónica	Meet , Laboratorio , Campus Académico	Físicas:3,00 Remotas:3,0 0 Híbridas: Asincrónicas: 2,50	-Introducción al desarrollo de productos alimenticios. - Definiciones y conceptos Ciclo de vida de un producto. Ciclo de vida de un producto sustentable. - Tendencias y necesidades. - Conceptos y clasificación de la innovación. - Aplicación, mejora e innovación en el desarrollo de productos alimentarios.
2	Teórico , Práctico , Otros	Presencialidad Remota , Presencialidad Física , A distancia/asinc rónica	Meet , Laboratorio , Campus Académico	Físicas:3,00 Remotas:3,0 0 Híbridas: Asincrónicas: 2,50	Proceso de lanzamiento de nuevos productos. - Diseño del prototipo y del proceso de elaboración. - Identificación de materias primas e ingredientes.
3	Teórico , Práctico , Otros	Presencialidad Remota , Presencialidad Física , A distancia/asinc rónica	Meet , Laboratorio , Campus Académico	Físicas:3,00 Remotas:3,0 0 Híbridas: Asincrónicas: 2,50	Formulación y condiciones del proceso
4	Teórico , Práctico , Otros	Presencialidad Remota , Presencialidad Física , A distancia/asinc rónica	Meet , Laboratorio , Campus Académico	Físicas:3,00 Remotas:3,0 0 Híbridas: Asincrónicas: 2,50	Formulación y condiciones del proceso

<b>5</b>	Teórico , Práctico , Otros	Presencialidad Remota , Presencialidad Física , A distancia/asinc rónica	Meet , Laboratorio , Campus Académico	Físicas:3,00 Remotas:3,0 0 Híbridas: Asincrónicas: 2,50	Sustentabilid ad y responsabilid ad social empresarial
<b>6</b>	Teórico , Práctico , Otros	Presencialidad Remota , Presencialidad Física , A distancia/asinc rónica	Meet , Laboratorio , Campus Académico	Físicas:3,00 Remotas:3,0 0 Híbridas: Asincrónicas: 2,50	Packaging y Vida útil
<b>7</b>	Evaluación de Suficiencia	Presencialidad Física	Laboratorio	Físicas:3,00 Remotas:0,0 0 Híbridas: Asincrónicas:	Primera Evaluación de Suficiencia
<b>8</b>	Teórico , Práctico , Otros	Presencialidad Remota , Presencialidad Física , A distancia/asinc rónica	Meet , Laboratorio , Campus Académico	Físicas:3,00 Remotas:3,0 0 Híbridas: Asincrónicas: 2,50	Ventajas comparativas y competitivas de la innovación. Enfoque en los costos, la demanda y la competencia. Agregado de valor
<b>9</b>	Teórico , Práctico , Otros	Presencialidad Remota , Presencialidad Física , A distancia/asinc rónica	Meet , Laboratorio , Campus Académico	Físicas:3,00 Remotas:3,0 0 Híbridas: Asincrónicas: 2,50	Factores privados: industria, competencia y tendencias. Factores públicos: políticas del estado y necesidades. Legislación comercial. Procesos de emprendimie nto y metodología para el desarrollo de nuevos productos. Productos a medida.

10	Teórico , Práctico , Otros	Presencialidad Remota , Presencialidad Física , A distancia/asinc rónica	Meet , Laboratorio , Campus Académico	Físicas:3,00 Remotas:3,0 0 Híbridas: Asincrónicas: 2,50	Mercado. Análisis del mercado. Segmentación del mercado. Comportamiento del consumidor. Demanda y oferta. Planificación y estrategias de marketing. Marketing directo. Desarrollo de una marca
11	Teórico , Práctico , Otros	Presencialidad Remota , Presencialidad Física , A distancia/asinc rónica	Meet , Laboratorio , Campus Académico	Físicas:3,00 Remotas:3,0 0 Híbridas: Asincrónicas: 2,50	Sistemas de comercialización de productos agroalimentarios. Comercio agroalimentario local, nacional e internacional. Formación de precios. Principales instituciones vinculadas al comercio. Desarrollo de los canales de comercialización. Plan operativo de comercialización. Estrategia general de comunicación. Logística: definición, métodos de trabajo, impacto en la empresa agroalimentaria. Canales de distribución. Sistemas de transporte.
12	Evaluación de Suficiencia	Presencialidad Física	Laboratorio	Físicas:3,00 Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	Segunda Evaluación de Suficiencia
13	Otros	Presencialidad Física	Laboratorio	Físicas:3,00 Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	Presentación de Trabajos Grupales

<b>14</b>	Recuperatorio	Presencialidad Física	Laboratorio	Físicas:3,00 Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	Recuperatorios
<b>15</b>	Ev. Ints y Transf	Presencialidad Física	Laboratorio	Físicas:3,00 Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	Evaluación de Integración y Transferencia
<b>16</b>				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	
<b>17</b>				Físicas: Remotas: Híbridas: Asincrónicas:	

**Plan de Actividades Extraprogramáticas (si las hubiere)**

Semana	Modalidad	Lugar	Carga Horaria	Unidad Temática
--------	-----------	-------	---------------	-----------------

**Evaluación:**

Tipo de Evaluación	Instrumento	Criterios
<b>Diagnóstico</b> (si hubiera)	Cuestionario escrito u oral y listas de cotejo. La retroalimentación se realiza en el momento de la evaluación.	Capacidad para transferir contenido a situaciones concretas. Capacidad para interpretar gráficos, esquemas y resultados experimentales. Claridad conceptual. Capacidad de juicio crítico. Precisión en el uso del vocabulario técnico. Ortografía y presentación. Participación individual.
<b>Formativa</b> (si hubiera)	Cuestionarios orales y portfolios	Capacidad para relacionar contenidos entre unidades e integrar los temas de la asignatura. Capacidad para transferir contenido a situaciones concretas. Capacidad para interpretar gráficos, esquemas y resultados experimentales. Claridad conceptual. Capacidad de juicio crítico. Capacidad para realizar síntesis. Precisión en el uso del vocabulario técnico. Ortografía y presentación. Capacidad para transferir los conocimientos de la Asignatura hacia las Ciencias de los Agroalimentos.
<b>Sumativa</b> (incluye las que se mencionan a continuación)		

<p><b>Evaluación de Suficiencia 1</b></p>	<p>Cuestionarios escritos que comprenden preguntas de desarrollo teórico y la resolución de situaciones problemáticas aplicando contenidos teóricos y prácticos. En tales preguntas se busca que los estudiantes vayan integrando los conocimientos adquiridos recientemente con contenidos precedentes y puedan resolver situaciones problemáticas de temáticas propias de la Asignatura. La retroalimentación se realiza en la clase práctica siguiente y en los horarios de consulta.</p>	<p>Capacidad para relacionar contenidos entre unidades e integrar los temas de la asignatura. Capacidad para transferir contenido a situaciones concretas. Capacidad para interpretar gráficos, esquemas y resultados experimentales. Claridad conceptual. Capacidad de juicio crítico. Capacidad para realizar síntesis. Precisión en el uso del vocabulario técnico. Ortografía y presentación. Capacidad para transferir los conocimientos de la Asignatura hacia las Ciencias de los Agroalimentos.</p>
<p><b>Evaluación de Suficiencia 2</b></p>	<p>Cuestionarios escritos que comprenden preguntas de desarrollo teórico y la resolución de situaciones problemáticas aplicando contenidos teóricos y prácticos. En tales preguntas se busca que los estudiantes vayan integrando los conocimientos adquiridos recientemente con contenidos precedentes y puedan resolver situaciones problemáticas de temáticas propias de la Asignatura. La retroalimentación se realiza en la clase práctica siguiente y en los horarios de consulta.</p>	<p>Capacidad para relacionar contenidos entre unidades e integrar los temas de la asignatura. Capacidad para transferir contenido a situaciones concretas. Capacidad para interpretar gráficos, esquemas y resultados experimentales. Claridad conceptual. Capacidad de juicio crítico. Capacidad para realizar síntesis. Precisión en el uso del vocabulario técnico. Ortografía y presentación. Capacidad para transferir los conocimientos de la Asignatura hacia las Ciencias de los Agroalimentos.</p>
<p><b>Evaluación de Suficiencia 3</b></p>	<p>Presentación oral y grupal del trabajo realizado a lo largo de la asignatura donde se presenta el desarrollo de un alimento y todas sus etapas. La retroalimentación se realiza en el momento de la exposición, luego de que exponga cada grupo.</p>	<p>Capacidad para relacionar contenidos entre unidades e integrar los temas de la asignatura. Capacidad para transferir contenido a situaciones concretas. Capacidad para interpretar gráficos, esquemas y resultados experimentales. Claridad conceptual. Capacidad de juicio crítico. Capacidad para realizar síntesis. Precisión en el uso del vocabulario técnico. Ortografía y presentación. Participación individual. Capacidad para transferir los conocimientos de la Asignatura hacia las Ciencias de los Agroalimentos.</p>
<p><b>Evaluación de Suficiencia 4</b></p>		

<p><b>Recuperatorio</b></p>	<p>Cuestionarios escritos que comprenden preguntas de desarrollo teórico y la resolución de situaciones problemáticas aplicando contenidos teóricos y prácticos. En tales preguntas se busca que los estudiantes vayan integrando los conocimientos adquiridos recientemente con contenidos precedentes y puedan resolver situaciones problemáticas de temáticas propias de la Asignatura. La retrolimentación se realiza en los horarios de consulta.</p>	<p>Capacidad para relacionar contenidos entre unidades e integrar los temas de la asignatura. Capacidad para transferir contenido a situaciones concretas. Capacidad para interpretar gráficos, esquemas y resultados experimentales. Claridad conceptual. Capacidad de juicio crítico. Capacidad para realizar síntesis. Precisión en el uso del vocabulario técnico. Ortografía y presentación. Capacidad para transferir los conocimientos de la Asignatura hacia las Ciencias de los Agroalimentos.</p>
<p><b>Evaluación de Integración y Transferencia</b></p>	<p>Cuestionarios escritos u orales que comprenden preguntas de desarrollo teórico y la resolución de situaciones problemáticas aplicando contenidos teóricos y prácticos. En tales preguntas se busca que los estudiantes vayan integrando los conocimientos adquiridos recientemente con contenidos precedentes y puedan resolver situaciones problemáticas de temáticas propias de la Asignatura. La retrolimentación se realizará en el momento si fue con modalidad oral y en los horarios de consulta si fue escrito.</p>	<p>Capacidad para integrar los temas de la asignatura. Capacidad para transferir contenido a situaciones concretas. Capacidad para interpretar gráficos, esquemas y resultados experimentales. Claridad conceptual. Capacidad de juicio crítico. Capacidad para realizar síntesis. Precisión en el uso del vocabulario técnico. Ortografía y presentación. Capacidad para transferir los conocimientos de la Asignatura hacia las Ciencias de los Agroalimentos.</p>

**Condición de los/as estudiantes:**

**Estudiante promocionado:** El que habiendo asistido al 80% de las actividades obligatorias, cumplimentado sus requerimientos y haya aprobado las evaluaciones de suficiencia y la evaluación de integración y transferencia con una nota igual o superior a 4 (cuatro) puntos o apruebe todas las evaluaciones de suficiencia con una nota igual o superior a 7 (siete) puntos en las asignaturas cuyo equipo docente así lo considere en su Planificación. Para acceder a la acreditación por promoción, el estudiante deberá haber cumplimentado los requisitos de correlatividad al momento de iniciar el cursado del espacio curricular correspondiente.

**Estudiante regular:** El que habiendo asistido al 80% de las actividades obligatorias y cumplimentado sus requerimientos y apruebe las evaluaciones de suficiencia con una nota igual o superior a 4 (cuatro) puntos. Esta condición se mantendrá por el término de dos años y medio del calendario académico correspondiente desde la finalización del cursado de la asignatura respectiva.

**Estudiante libre por nota:** El que habiendo asistido al 80% de las actividades obligatorias y cumplimentado sus requerimientos y no obtenga un mínimo de 4 (cuatro) puntos en todas las evaluaciones de suficiencia.

**Estudiante libre por faltas:** El que no asistió al 80% de las actividades obligatorias o a alguna de las evaluaciones de suficiencia como tampoco a su correspondiente recuperatorio.

**Estudiante ausente:** El que nunca asistió a las clases del espacio curricular correspondiente.

## **Bibliografía (seguir Normas APA)**

Obligatoria

**1:** Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica [ANMAT]. (2025). Código Alimentario Argentino.

Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

**2:** Alongi, M. y Anese, M. (2021). Re-thinking functional food development through a holistic approach. *Journal of Functional Foods*, 8.

Disponible

en:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1756464621001158>

**3:** Campbell-Platt, G. (2017). *Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Editorial Acribia.

Disponible en: Biblioteca FCA-UNC. (08 A Ci 15411)

**4:** Damodaran, S., Parkin, K. L. y Fernández-Salguero, C. J. (2019). *Fennema Química de alimentos*. Editorial Acribia.

Disponible en: Biblioteca FCA-UNC. (08 A Fe 15369)

**5:** Devahastin, S. (Ed.). (2017). *Food microstructure and its relationship with quality and stability*. Woodhead Publishing.

Disponible

en:

<https://www.sciencedirect.com/book/edited-volume/9780081007648/food-microstructure-and-its-relationship-with-quality-and-stability>

**6:** Castro Ríos, K. (2011). *Tecnología de alimentos: ( ed.)*. Ediciones de la U.

Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/bmayorunc/titulos/70961>

**7:** Jie, Y. y Chen, F. (2022). Progress in the application of food-grade emulsions.

*Foods* (Basel, Switzerland), 11(18), 2883. <https://doi.org/10.3390/foods11182883>

Disponible en : <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/18/2883>

**8:** Sánchez de Puerta, P. (2019). *Fundamentos del plan de marketing en marketing*.

COMM025PO:

(

ed.).

IC

Editorial.

Disponible

en:

<https://elibro.net/es/lc/bmayorunc/titulos/124250>

**9:** Pita Martín de Portela, M. L. (2015). *Aspectos nutricionales de vitaminas y minerales en el siglo XXI (1a ed.)*. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

Disponible en la cátedra.

**10:** García Bolívar, J. J., Mina Ortega, J. I., Torres Mayanquer, F., Burbano Pulles, M., & Yambay Vallejo, W. J. (Eds.). (2017). *Evaluación sensorial y metodologías para su análisis*. Unidad de Producción y Difusión Científica y Académica.

<https://doi.org/10.32645/9789942914439>

Disponible en: <https://www.publicacionesupec.org/index.php/carchi/catalog/book/22>

## **Bibliografía Complementaria**

Resurreccion, A. V. A. (1998). *Consumer sensory testing for product development*.

Gaithersburg, Md.: Aspen Publishers.

Disponible en la cátedra.





Universidad Nacional de Córdoba  
2026

**Hoja Adicional de Firmas  
Informe Gráfico**

**Número:**

**Referencia:** Planificación Docente de Desarrollo de Nuevos Productos, Comercialización y Logística - LA

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 16 pagina/s.