

NOVOS PRODUTOS ALIMENTARIOS

Xeración de ideas, formulación, viabilidade, lanzamento e comercialización



CURSO DE DESENVOLVEMENTO DE NOVOS PRODUTOS



15 abril – 17 xuño



60 horas



9 a 15 horas



Presencial

O proceso de desenvolvemento dun novo produto alimentario debe considerar aspectos como o coñecemento técnico do que se está a desenvolver, o coñecemento do mercado do que vai participar e das ferramentas para a xestión de proxectos. Á súa vez, a xestión debe levarse a cabo empregando unha metodoloxía estruturada en etapas ben diferenciadas, optimizando os recursos da empresa.

Este curso permitirá comprender os principais conceptos requiridos para desenvolver un novo produto alimentario, dende a xeración de ideas, formulación, ou o estudo de viabilidade técnica e económica, ata o seu lanzamento e comercialización.

O programa impártese de xeito práctico, completando os conceptos explicados con exemplos reais. Realizaranse exercicios e casos prácticos, e a cada participante entregaráselle o material necesario para o seguimento e aproveitamento de cada módulo. As clases terán un formato de seminario participativo no que o alumnado deberá intervir e opinar en relación ao tema exposto.

Para asegurar unha dinámica formativa axeitada, en cada curso defínense un máximo de 25 participantes.

O prazo de matrícula finaliza o 8 de abril.

PROGRAMA

Módulo 1. Tendencias en Alimentos Innovadores



15 e 22 de abril

Demanda de alimentos convenientes, alternativos e funcionais



9 – 15 horas

A tecnoloxía alimentaria como impulso á personalización de alimentos



Ed. FEUGA. Santiago

A sustentabilidade na produción e o consumo de alimentos

Módulo 2. Estratexia de Produtos



29 de abril, 7 e 13 de maio

Investigación de mercados e consumidor. Marketing alimentario



9 – 15 horas

Estratexia de comercialización de alimentos e bebidas



Ed. FEUGA. Santiago

Posicionamento de produtos e diferenciación de marca

Módulo 3. Xeración e xestión de ideas de novos produtos



20 e 27 de maio

Identificación de oportunidades, xeración de ideas e conceptos de produto



9 – 15 horas

Avaliación de conceptos e selección de ideas viables



Ed. FEUGA. Santiago

Creatividade e *design thinking* aplicadas á innovación alimentaria

Módulo 4. Estudo de viabilidade técnica e económica



3, 10 e 17 de xuño

Estudo de viabilidade técnica e económica



9 – 15 horas

Planificación estratéxica de estratexias de marketing



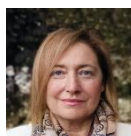
Ed. FEUGA. Santiago

Lanzamento de produtos e execución do plan

FORMADORES



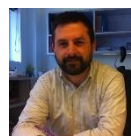
Alfonso Pérez



Rosa Pumar



Xosé Luis Reza



Jose Manuel Suárez



INFORMACIÓN

Programa gratuíto financiado pola Consellería de Promoción do Emprego e Igualdade da Xunta de Galicia.

<https://www.clusteralimentariodegalicia.org/formacion>

unitec@clusaga.org

981 556 062

➔ FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



XUNTA
DE GALICIA



clúster alimentario de galicia