

NT1-LA INNOVACIÓN SOSTENIBLE COMO ÚNICO MEDIO DE TRIUNFAR EN EL MERCADO ALIMENTARIO GLOBAL

Área: Nutrición **Fecha:** 08 a 10 de agosto 2016
Duración: 20 horas **Costo:** \$6,122.00 MN
Horario: 09:00 a 18:00 hrs. **Sede:** Cuernavaca, Morelos. Instalaciones de INSP

DOCENTES

Da clic sobre el docente para ver su cápsula

Francisco Javier Morán Rey
 Universidad Católica San Antonio. España

Javier Luna Carrasco
 Universidad Autónoma Metropolitana. México

Requisitos y/o Perfil del Alumno

Al curso pueden inscribirse todo tipo de profesionales interesados en el tema.

Introducción

Se habla mucho de innovación y se quiere puntualizar al respecto como un factor de éxito en la industria de alimentos y suplementos alimenticios. Sin embargo se entiende poco de lo que esto implica y de la increíble inversión que se tiene que hacer al respecto. La innovación determina en muchos casos el futuro de las Compañías, sin embargo hay que entender mejor los conceptos actuales al respecto y muchas consideraciones para que esto sea sostenible y alineado a los preceptos actuales que demanda la Regulación, los avances de la ciencia y la perspectiva de los Consumidores.

En esta ocasión nuestro curso va a explorar la agenda global relacionada con la innovación alimentaria y de suplementos alimenticios bajo la óptica de: "Ciencia, Salud y Mercado".

Objetivo general

Proporcionar a los alumnos conocimientos relevantes sobre la importancia de la innovación en el mercado de alimentos y suplementos; así como el panorama y situación de ésta en México y el mundo. Al concluir el curso, el alumno será capaz de identificar los principales modelos de innovación, mercadeo y regulación en esta materia, analizará diferentes tecnologías emergentes aplicables al desarrollo de alimentos y suplementos y podrá adquirir herramientas para la investigación y toma de decisiones en la búsqueda de oportunidades.

Metodología

El curso se desarrollará con las modalidades de exposición, trabajo en grupo y discusión dirigida. Comprende 28 sesiones de 1/2 a 1 horas de duración, totalizando 14 horas de trabajo en aula, más horas complementarias de lectura individual y de trabajo en grupos.

Contenido temático preliminar

Mesa Redonda I. Componentes bioactivos y salud

Evaluación de bioactividad, funcionalidad y seguridad.

Fitoesteroles y antioxidantes.

Probióticos.

Fibra.

Omega 3.

Regulación y desarrollo de nuevos ingredientes bioactivos.

Ingredientes e integración de portafolios dietarios.

Perfiles nutricionales del mundo actual.

Mesa Redonda II. Selección y aceptación de alimentos

Nutrición, aparato digestivo y cerebro. Interacciones y correlaciones.

Declaraciones de propiedades saludables y selección de alimentos.

Neuromarketing y selección de alimentos.

Reformulación de alimentos como forma de incrementar la aceptación de los alimentos.

Mesa Redonda III. Modelos de innovación en el mercado de alimentos

Bachoco.

Kerry.

Nestle.

Alicorp.

Danone.

Team Foods.

Innovación Sustentable.

Mesa Redonda IV. Modelos de innovación en el mercado de suplementos

Vitanui. Modelos de Cooperación, Investigación y desarrollo de Suplementos Alimenticios con Institutos Públicos de Investigación.

Remedios Herbolarios y Alimentación Especializada como categorías innovadoras.

IA Nutrition como ejemplo de nuevo desarrollo nutraceutico.

Fraude en suplementos dietarios.

Mesa Redonda V. Sociología del consumo alimentario

Qué y cómo comemos los Mexicanos.

Hallazgos del Estudio "Kid Nutrition and Health Study".

Base de la pirámide como nuevo target de la industria de alimentos.

Qué quiere el consumidor y qué se le ofrece.

Qué comen los mexicanos?.

La peculiaridad de los "targets vulnerables".

Legibilidad de las declaraciones utilizadas en las etiquetas de alimentos.

Por qué no se aprueban (más) claims en Europa?.

Perspectivas y retos de la alimentación contemporánea.

Mesa Redonda VI. El futuro de la innovación.

El "mapa de ruta" de la innovación sostenible.

El futuro regulatorio.

Innovación disruptiva.

Criterios de acreditación

- Examen 60%
- Control de lectura y participación en clase 15%
- Participación en talleres y ejercicios en grupo 20%
- Asistencia al menos del 90%: 5%

Total 100%

Reconocimiento

Se otorgará constancia de acreditación a los alumnos.