



DATOS IDENTIFICATIVOS

Innovación de Produto e Proceso

Materia	Innovación de Produto e Proceso			
Código	V11M085V01402			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	2	2c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento				
Coordinador/a	Canosa Saa, Jose Manuel			
Profesorado	Canosa Saa, Jose Manuel Larsson , Olof Christian Loureiro Perez, Manuel R. Sartal Rodríguez, Antonio Vázquez Pérez, Xosé Ramón			
Correo-e	jcanosa@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/pesca_master/			
Descrición xeral	En esta asignatura se abordarán aspectos como la descripción del proceso de lanzamiento de uno nuevo producto, Planteamiento y desarrollo de estudios de vida útil, Metodologías para el desarrollo de productos novedosos, Innovación en proceso, Prospectiva de futuro en los productos de la pesca y la acuicultura, Metodologías para estimar los costes de producción, Mapa de ayudas de I+D+i y el entorno de las ayudas públicas la innovación.			

Competencias

Código	
B1	Que os estudantes adquiran as capacidades comprensivas, de análises e síntesis.
B2	Que os estudantes sexan capaces de integrar coñecementos e enfrontarse á complexidade de formular xuízos a partir dunha información que, sendo incompleta ou limitada, inclúa reflexións sobre as responsabilidades sociais e éticas vinculadas á aplicación dos seus coñecementos e xuízos.
B3	Que os estudantes desenvolvan as habilidades para realizar traballos experimentais, manexo de elementos materiais e biolóxicos e programas relacionados.
B4	Que os estudantes desenvolvan as capacidades de traballo en equipo, enriquecidas pola pluridisciplinariedade.
B5	Que os estudantes desenvolvan a habilidade de elaboración, presentación e defensa de traballos ou informes.
B6	Que os estudantes saiban comunicar as súas conclusións ? e os coñecementos e razóns últimas que as sustentan ? a públicos especializados e non especializados dun modo claro e sen ambigüedades.
B7	Que os estudantes saiban aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornas novas ou pouco coñecidas dentro de contextos máis amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo.
B8	Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirigido ou autónomo.
C17	Coñecer as variables críticas que determinan a viabilidade dun produto ou procesos novos. Utilizar ferramentas para obter información crítica para a viabilidade.
C18	Coñecer as especies sobreexplotadas ou en vías de extinción e valorar a importancia da sustentabilidade na explotación dos produtos da pesca.

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Coñecer as variables críticas que determinan a viabilidade dun produto ou procesos novedosos.	B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 C17
Utilizar ferramentas para obter información crítica para asegurar a viabilidade.	B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 C17
Coñecer e aplicar os procedementos analíticos en microbioloxía e para asegurar a inocuidade durante a vida útil do produto.	B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 C17 C18

Contidos

Tema	
TEMA 1. Procesamiento e conservación de produtos do mar.	-Gestionar a innovación para desenvolver novos procesos e novos produtos con éxito.
TEMA 2. Elaboración de novos produtos.	- Metodoloxías para o desenvolvemento de produtos novedosos.
TEMA 3. Procesos creativos aplicados a innovación.	- Perspectivas de futuro nos produtos da pesca e a acuicultura.
TEMA 4. Innovación en envasado.	- Generalidades - Utilización de polímeros.
TEMA 5. Axudas a I+D+i.	- Mapa de axudas - O entorno das axudas públicas a innovación

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	22	38	60
Saídas de estudo/prácticas de campo	5	0	5
Titoría en grupo	3	0	3
Probas de tipo test	2	5	7

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou exercicios ou proxectos a desenvolver por parte do alumno.
Saídas de estudo/prácticas de campo	Realízsense visitas a industrias do sector conservero dos produtos do mar e industrias afines. O obxectivo é coñecer todos os módulos e aspectos dunha planta, implicados no proceso de produción. Apoio nos especialistas e técnicos de planta.
Titoría en grupo	Resolución de dúbidas e consultas en grupo ou individuais referente ao seguimento e estudo das leccións magistrais.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
--------------	------------

Titoría en grupo Orientarase ao alumno na adquisición de habilidades básicas e resolución de problemas relacionadas coa materia obxecto de estudo. Realizarase un seguimento do progreso do alumno.

Avaliación				
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Lección maxistral	Se evaluará a resolución de problemas e caos prácticos, así como o traballo autonomo do alumno.	30	B1 B2 B7 B8	C17 C18
Saídas de estudo/prácticas de campo	Se evaluará a asistencia ás prácticas de campo (visitas ás industrias) e a realización dunha memoria das visitas.	10	B3 B4 B5	C17 C18
Probas de tipo test	Realizátese un exercicio con preguntas tipo test que evaluará os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos na asignatura.	60	B1 B2 B7 B8	C17 C18

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Benavides C.A, **Tecnología, innovación y empresa**, Ed. Ediciones Pirámide.,
 Henry Chessbrough, **Open Services Innovation: Rethinking Your Business to Grow and Compete in a New Era**,
 Dorothy Leonard, **Capacidades empresariales para la innovación. Su gestión**, Ed. Cotec.,
 P.J. Fellows., **Food Processing Technology**, Cambridge, England. Woodhead Publising Limited y CRC Press LLC,
Plan Galego de Investigación, Innovación e Crecemento,

Bibliografía Complementaria

Corcoran, Elizabeth, **Redesigning Research**, Scientific American,
 Henry Chessbrough, **Open Business Models: How to Thrive in the New Innovation Landscape**,
 Badaway. M.K, **Temas de gestión de la innovación para científicos e ingenieros**, Fundación COTEC,
 Alan West, **Estrategia de Innovación**,
 Aberdeen, **The Product Innovation Agenda Benchmark Report**,
 Robert G. Cooper, **The seven principles of the latest Stage-Gate® method add up to a streamlined**,
 Plan Nacional de I+D+i, **Programa de Trabajo 2011**,
 PTEPA, **Mapa de ayudas en el sector pesquero y acuicola**,
 PTEPA, **Competencias en I+D+i pesquera y acuicola**,
 A. G. Gaonkar., **Food Processing: Recent developments**, Elsevier Science & Technology Books,
 T. Ohlsson y N. Bengtsson., **Minimal processing technologies in the food industry**, Cambridge, England. Woodhead Publishing Limited,
 G.V. Barbosa-Cánovas, M.M. Góngora Nieto, U.R. Pothakamury and B.G. Swanson., **Preservation of foods with pulsed electric fields**, San Diego, USA. Academic Press.,
 M. Shafiur Rahman., **Handbook of food preservation**, Boca Raton, USA. CRC Press LLC.,
 Da-Wen Sun., **Emerging technologies for food processing**, Food science and Technology, International Series. Elsevier Academic Press,
www.micinn.es,
www.cdti.es,
www.cordis.europe.eu,
www.cotec.es,

Recomendacións