



## 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         | Vázquez Pérez, Xosé Ramón  |        |       |              |
| Profesorado           | Larsson , Olof Christian<br>Loureiro Perez, Manuel R.<br>Sartal Rodríguez, Antonio<br>Vázquez Pérez, Xosé Ramón  |        |       |              |
| Correo-e              | xoseramon@mundo-r.com  |        |       |              |
| Web                   | <a href="http://webs.uvigo.es/pesca_master/">http://webs.uvigo.es/pesca_master/</a>  |        |       |              |
| 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 de titulación

|        |   |
|--------|---|
| Código |   |
| A17    | Coñecer as variables críticas que determinan a viabilidade dun produto ou procesos novos. Utilizar ferramentas para obter información crítica para a viabilidade.   |
| A18    | Coñecer as especies sobreexplotadas ou en vías de extinción e valorar a importancia da sustentabilidade na explotación dos produtos da pesca.                       |
| B1     | Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.   |
| B3     | Que los estudiantes desarrollen las habilidades para realizar trabajos experimentales, manejo de elementos materiales y biológicos y programas relacionados         |
| B4     | Que los estudiantes desarrollen las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad.  |
| B8     | Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. |

### Competencias de materia

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Resultados previstos na materia   | Resultados de Formación e Aprendizaxe |
| Coñecer as variables críticas que determinan a viabilidade dun produto ou procesos novos. Utilizar ferramentas para obter información crítica para a viabilidade. | A17                                   |
| Coñecer as especies sobreexplotadas ou en vías de extinción e valorar a importancia da sustentabilidade na explotación dos produtos da pesca.                     | A18                                   |
| Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.   | B1                                    |
| Que los estudiantes desarrollen las habilidades para realizar trabajos experimentales, manejo de elementos materiales y biológicos y programas relacionados       | B3                                    |
| Que los estudiantes desarrollen las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad.  | B4                                    |

### Contidos

| Tema   |  |
|--|--|
| TEMA 1. Procesamiento y conservación de productos del mar. | - Gestionar la innovación para desarrollar nuevos procesos y nuevos productos con éxito. |
| TEMA 2. Elaboración de nuevos productos.                   | - Metodologías para el desarrollo de productos novedosos.                                |
| TEMA 3. Procesos creativos aplicados a la innovación.      | - Perspectivas de futuro en los productos de la pesca y la acuicultura.                  |
| TEMA 4. Innovación en envasado.                            | - Generalidades<br>- Utilización de polímeros.   |
| TEMA 5. Ayudas a la I+D+i.                                 | - Mapa de ayudas<br>- El entorno de las ayudas públicas a la innovación                  |

### Planificación

|                                     | Horas na aula | Horas fóra da aula | Horas totais |
|-------------------------------------|---------------|--------------------|--------------|
| Titoría en grupo                    | 3             | 0                  | 3            |
| Saídas de estudo/prácticas de campo | 5             | 0                  | 5            |
| Sesión maxistral                    | 25            | 40                 | 65           |
| Probas de tipo test                 | 2             | 0                  | 2            |

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

### Metodoloxía docente

|                                     | Descrición   |
|-------------------------------------|--|
| Titoría en grupo                    | Resolución de dudas y consultas en grupo o individuales referente al seguimiento y estudio de las lecciones magistrales.   |
| Saídas de estudo/prácticas de campo | Se realizaran visitas a industrias del sector conservero de los productos del mar e industrias afines. El objetivo es conocer todos los modulos y aspectos de una planta, implicados en el proceso de producción. Apoyo en los especialistas y técnicos de planta. |
| Sesión maxistral                    | Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o ejercicios o proyectos a desenvolver por parte del alumno.  |

### Atención personalizada

#### Metodoloxías Descrición

|                  |   |
|------------------|---|
| Titoría en grupo | Se realizarán tutorías individuales y en grupo con el objetivo de aclarar dudas y resolver problemas sobre los conocimientos adquiridos en la asignatura. |
|------------------|---|

### Avaliación

|                                     | Descrición  | Cualificación |
|-------------------------------------|---|---------------|
| Saídas de estudo/prácticas de campo | Se evaluará la asistencia a las prácticas de campo (visitas a las industrias) y la realización de una memoria de las visitas. | 10            |
| Sesión maxistral                    | Se evaluará la resolución de problemas y caos prácticos, así como el trabajo autonomo del alumno.                             | 30            |
| Probas de tipo test                 | Se realizara un ejercicio tipo test que evaluará los conocimientos teóricos adquiridos en la asignatura.                      | 60            |

### Outros comentarios sobre a Avaliación

### Bibliografía. Fontes de información

Corcoran, Elizabeth, **Redesigning Research**, Scientific American,  
 Henry Chessbrough, **Open Business Models: How to Thrive in the New Innovation Landscape**,  
 Henry Chessbrough, **Open Services Innovation: Rethinking Your Business to Grow and Compete in a New Era**,  
 Benavides C.A, **Tecnología, innovación y empresa**, Ed. Ediciones Pirámide.,  
 Badaway. M.K, **Temas de gestión de la innovación para científicos e ingenieros**, Fundación COTEC,  
 Alan West, **Estrategia de Innovación**,  
 Dorothy Leonard, **Capacidades empresariales para la innovación. Su gestión**, Ed. Cotec.,  
 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.**,  
**Plan Galego de Investigación, Innovación e Crecemento**,  
 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,

P.J. Fellows., **Food Processing Technology**, Cambridge, England. Woodhead Publishing Limited y CRC Press LLC,

[www.micinn.es](http://www.micinn.es),

[www.cdti.es](http://www.cdti.es),

[www.cordis.europe.eu](http://www.cordis.europe.eu),

[www.cotec.es](http://www.cotec.es),

---

## Recomendaciones