

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Elaborare proposte di nuovi prodotti, valutando la convenienza economica e produttiva e progettando la composizione del nuovo prodotto da realizzare

1 - RICERCA IDEE

Grado di complessità 1

1.1 DEFINIZIONE DELLA TIPOLOGIA DI INNOVAZIONE

Individuare il tipo (innovazione rispetto alla gamma di prodotti dell'azienda/innovazione rispetto ai prodotti sul mercato) ed il livello di innovazione (ampliamento della gamma esistente, nuove forme, nuove formulazioni/riformulazioni, nuovo packaging, prodotti innovativi, prodotti creativi) da introdurre sulla base degli obiettivi e della strategia aziendale e delle effettive potenzialità produttive

1.1 RACCOLTA DELLE IDEE DI INNOVAZIONE DEL PRODOTTO

Ricerca e raccogliere le idee di innovazione finalizzate a soddisfare le esigenze dei target di consumatori individuati (acquirenti ed utilizzatori) attraverso metodologie diverse: brainstorming con personale interno all'azienda (R&S, marketing ...), fornitori di materia prime macchianri, gap analysis, confronto con la concorrenza, interviste a clienti/consumatori

2 - VALUTAZIONE E SELEZIONE DELLE IDEE

Grado di complessità 1

2.1 SCREMATURA DELLE IDEE

Analizzare punti di forza e punti di debolezza delle diverse idee di innovazione selezionando e/o modificando le idee che presentano maggiori punti di forza

2.1 VALUTAZIONI DI FATTIBILITÀ

Realizzare la valutazione di fattibilità delle diverse idee di innovazione, anche utilizzando software e avvalendosi dell'apporto delle altre professionalità in ambito finanziario, legale, di marketing, organizzativo etc.

3 - DEFINIZIONE DEL CONCEPT

Grado di complessità 1

ADA.02.01.02 - PROGETTAZIONE ALIMENTARE

3.1 DEFINIZIONE DEL CONCEPT

Trasformare ciascuna idea di innovazione selezionata in concept di prodotto che sintetizzi e trasmetta (in forma scritta, grafica o altro) le caratteristiche del nuovo prodotto in termini di risposta ad esigenze/ricieste/fabbisogni del consumatore/cliente

4 - DEFINIZIONE DELLE SPECIFICHE OPERATIVE

Grado di complessità 1

4.1 DEFINIZIONE SPECIFICHE PRODUTTIVE DEL PRODOTTO

Trasformare le caratteristiche del nuovo prodotto in indicazioni e dati funzionali alla produzione (mediante documenti illustrativi e/o la realizzazione di meeting aziendali) in termini di ingredienti, modalità di realizzazione, dati nutrizionali, sensoriali, funzionali e di shelf-life

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Software per valutazione fattibilità
- Hardware per l'elaborazione dei dati
- Strategie ed obiettivi aziendali di innovazione del prodotto
- Tipologie di innovazione di prodotto
- Tipologie-target di consumatori

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di raccolta delle idee di innovazione (brainstorming, gap analysis ecc.)
- Metodi e tecniche di analisi swot
- Metodi e tecniche di valutazione di fattibilità delle diverse idee di innovazione
- Metodi e tecniche di realizzazione di concept di prodotto
- Tecniche di definizione delle specifiche tecniche di realizzazione del nuovo prodotto

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Idee di innovazione di prodotto tradotte in specifiche di produzione

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di raccolta e selezione delle idee di innovazione di prodotto
2. L'insieme delle tecniche di analisi di fattibilità delle idee e di innovazione di prodotto
3. Le tecniche di definizione del concept di prodotto
4. Le tecniche di definizione delle specifiche di realizzazione del nuovo prodotto

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: con riferimento ad una tipologia di prodotto alimentare e ad una richiesta di innovazione data, rappresentazione dell'attività di selezione e valutazione delle idee di innovazione con indicazione delle tecniche utilizzate e delle modalità di definizione delle specifiche tecniche di realizzazione
2. Colloquio tecnico: con riferimento al caso oggetto di prova prestazionale, rappresentazione del processo di esplicitazione del concept di prodotto

FONTI

Maroulis, Z. B., & Saravacos, G. D. (2003). Food process design (Vol. 126). CRC Press.

Ahmed, J., & Rahman, M. S. (Eds.). (2012). Handbook of Food Process Design, 2 Volume Set. John Wiley & Sons.