

SÉTIMO PERÍODO

TA 43 - Desenvolvimento de Novos Produtos

Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula Teórica	Hora-aula Prática	Hora-aula EaD
80	66,67	4	T	20	40	20

EMENTA: Conceito e metodologias de desenvolvimento de um novo produto. Novos produtos nutricionais e funcionais. Legislação. Pesquisa de mercado e marketing. Embalagens e rotulagem para novos produtos. Desenvolvimento prático do projeto de um novo produto. Descrição do produto (revisão bibliográfica da tecnologia do produto e das matérias-primas). Receita em porcentagem e fluxograma de fabricação. Avaliação mercadológica. Revisão bibliográfica dos aspectos legais. Cálculo da tabela nutricional e elaboração da embalagem.

OBJETIVOS

Conhecer os conceitos e metodologias aplicados no desenvolvimento de produtos alimentícios desde a sua concepção, produção, embalagem, venda e uso pelo cliente.

Apresentar e discutir os conceitos tecnológicos do produto alimentício. Analisar e discutir a importância do desenvolvimento de novos produtos. Exercitar a aplicabilidade do desenvolvimento de novos produtos por meio de um trabalho prático. Compreender a importância do conhecimento do mercado para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Analisar e discutir a aplicabilidade das estratégias de marketing na indústria de alimentos. Desenvolver competências relacionadas ao processo de desenvolvimento de produtos alimentícios proporcionando que os projetos de novos produtos na indústria de alimentos atendam às tendências de mercado, de forma eficiente e bem estruturada, e empreguem novas tecnologias disponíveis. Atender às necessidades das empresas do setor alimentício. Participar da estruturação do processo a partir do emprego de novas tecnologias e alinhamento com as tendências de mercado. Detalhar as atividades a serem realizadas para garantir o sucesso do desenvolvimento dos produtos por profissionais capacitados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1) Conceito e metodologias de desenvolvimento de um novo produto. Tendência e inovação.
- 2) Novos produtos nutricionais e funcionais.
- 3) Legislação e regulação.
- 4) Pesquisa de mercado e marketing.
- 5) Matérias-primas, técnicas de produção (máquinas, procedimentos e manipuladores) e conservação do produto, embalagens, rotulagem, registro de novos produtos, formas de distribuição do produto e consumo do produto.
- 6) Desenvolvimento prático do projeto de um novo produto contendo os seguintes itens:
 - Descrição do produto (revisão bibliográfica da tecnologia de processamento do produto e das matérias-primas);
 - Formulação e fluxograma do processo de fabricação, envase, distribuição;
 - Avaliação mercadológica;
 - Revisão bibliográfica dos aspectos legais;
 - Desenvolvimento da embalagem, rotulagem e registro nos órgãos de fiscalização;

- Desenvolver a proposta de um novo produto em escala de laboratório;
- Mostrar a viabilidade técnica de implementação do produto proposto.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas: as aulas serão expositivas com apoio audiovisual, leituras, discussões, realização de exercícios e seminários.

Aulas práticas: destinadas aos testes de desenvolvimento dos produtos, os quais serão definidos no decorrer do conteúdo curricular, desenvolvido em grupo, sob a orientação do professor regente da disciplina.

Aulas EaD: assíncronas através do ambiente virtual de aprendizagem SIGAA empregando recursos audiovisuais, vídeos, textos para leitura e discussão em fóruns, questionários, enquetes, gravação de podcasts.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

O processo de avaliação será contínuo.. As avaliações do desempenho dos alunos se darão com a realização de no mínimo duas verificações de aprendizagem, que resultarão em duas notas de verificações de aprendizagem (VA1 e VA2) e será obtida a média semestral (MS), através da equação:

$$MS = (VA1 + VA2) / 2 = 7,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas.

Será concedida apenas 01 (uma) avaliação substitutiva que versará sobre o conteúdo programático referente à avaliação não realizada pelo aluno e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo.

Será submetido à prova final (NPF), o aluno que obtiver média semestral (MS) maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

O cálculo da Média Final (MF) dar-se-á através da seguinte equação:

$$MF = (MS + NPF) / 2 = 5,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas(Artigo 75, Capítulo IX das Normas de Organização Didáticas da Portaria N°424/GR, de 15 de abril de 2010 do Ifal).

RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro branco e pincel, datashow, computador, livros, internet de qualidade, artigos científicos, sala de informática para os alunos.

Laboratório de processamento de produtos de origem animal, laboratório de produtos de vegetal, laboratório de análise sensorial, laboratório de bromatologia, laboratório de microbiologia, laboratórios de análises físico-químicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BAUTEX, Mike. **Projeto de produto**: guia prático para o design de novos produtos. São Paulo: Edgar Blucher,. 342 p. ISBN: 9788521206149.
2. CORAL, Eliza; OGLIARI, André; ABREU, Aline França de (Organizadora). **Gestão integrada da inovação**: estratégia, organização e desenvolvimento de produtos. São Paulo: Atlas. xxii, 269 p. ISBN: 9788522449767.
3. MANZINI, Ezio. **O desenvolvimento de produtos sustentáveis**: os requisitos ambientais dos produtos industriais. São Paulo: Edusp. 366 p. ISBN: 9788531407314.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CORONA, Jane; QUARESMA, Flávia. **Saboreando mudanças**: o poder terapêutico dos alimentos: dicas e receitas. Rio de Janeiro: Senac Rio. 342 p. ISBN: 8587864424.
2. MARTINIS, Elaine Cristina P. de; TEIXEIRA, Gustavo Henrique de A (editoração). **Atualidades em ciências de alimentos e nutrição para profissionais de saúde**. São Paulo: Varela. 402 p. ISBN: 9788577590223.