



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2025	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1104597 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	Carga Horária: 136
Turma	EAI-T	

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Importância, definição e caracterização de novos produtos. Interação consumidor/novos produtos. Introdução ao mercado e o caminho do desenvolvimento do novo Produto. Caracterização do mercado. Condições a serem atendidas pelo novo produto. Relação sucesso x insucesso de um novo produto. Estratégia de marketing: de produto, de preço, logística e de canal, de propaganda e promoção, de gerenciamento de vendas. Mensuração e previsão da demanda. Planejamento de Supermercados. Marketing e Nutrição. Experimentos em Laboratório.

I. Objetivos

Estimular a capacidade do aluno de criar e/ou inovar novos produtos alimentícios utilizando tecnologia atual para um mercado global e competitivo
Permitir que o aluno tenha uma visão do processo de desenvolvimento de novos produtos alimentícios

II. Programa

- Introdução do desenvolvimento de novos produtos alimentícios
 - Importância do desenvolvimento de novos produtos
 - Definição e caracterização de novos produtos
 - Gerenciamento do planejamento de novos produtos
 - Riscos envolvidos no processo de desenvolvimento de novos produtos.
 - Elementos estratégicos do desenvolvimento de novos produtos
- Identificação e seleção de oportunidades
 - Vertentes de oportunidades
 - Estudos e pesquisa de mercado
 - Termo de inovação do produto
 - Análise de portfólio de produto
- Geração de conceitos
 - Preparação para geração de ideias
 - Métodos de geração de conceitos
 - Atividades de avaliação de conceitos
- Avaliação de projetos de novos produtos
 - Tiragem completa para avaliação do conceito
 - Mensuração e previsão da demanda
 - Custos do projeto
- Desenvolvimento do novo produto e do processamento
 - Design e desenvolvimento do protótipo do produto
 - Gestão e estruturação da equipe de desenvolvimento
 - Teste de uso do produto
 - Liberação para fabricação em escala industrial
 - Registros nos órgãos competentes
 - Vida de prateleira
- Lançamento do produto
 - Planejamento estratégico de lançamento
 - Implementação do plano estratégico
 - Teste de mercado
 - Gestão de lançamento

III. Metodologia de Ensino

Aulas teóricas expositivas, utilização de quadro de giz e projetor multimídia.
Aplicação de estudos de caso;
Realização do planejamento e testes em laboratório para desenvolver um novo produto.

IV. Formas de Avaliação

Atividade relacionados ao conteúdo ministrado nas aulas.
Conteúdo prático será avaliado mediante o desenvolvimento de um novo produto.
Recuperação será na forma de um prova com o conteúdo abordado no semestre, juntamente com a qual será composta a média semestral.

V. Bibliografia



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	2025	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1104597 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	Carga Horária: 136
Turma	EAI-T	

PLANO DE ENSINO

Básica

BAXTER, M. Projeto de Produto: guia prático para design de novos produtos. 3 ed. São Paulo, Blucher, 2011.
BARBOSA FILHO, A.N. Projeto e desenvolvimento de produtos. São Paulo: Atlas, 2009.
BURGELAMAN, R.; CHRISTENSEN, C.; WHEELWRIGHT, S. Gestão Estratégica da Tecnologia e da Inovação. 5 ed. Porto Alegre: AMGH, 2012.
CARPES JR., W.P. Introdução ao projeto de produto. Porto Alegre: Bookman, 2014.
CARVALHO, M.A. de. Inovação em Produtos: IDEATRIZ, uma aplicação da TRIZ/Inovação Sistemática na ideação de produtos. 2 ed. São Paulo, Blucher, 2017.
CRAWFORD, M.; BENEDETTO, A. Di. Gestão de novos produtos. 11 ed. Porto Alegre: AMGH, 2016.
GEHLEN, R.Z. da C.; NONOHAY, R.G. de; AFFONSO, L.M.F. Desenvolvimento de produtos. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
TROTT, P. Gestão da Inovação e Desenvolvimento de Novos Produtos. 4 ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

Complementar

DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. 2 ed. Curitiba: Editora Universitária Champagnat, 2007. 239 p.
FÁVERO, L.P.; BELFIORE, P. Manual de análise de dados – Estatística e modelagem multivariada com Excel, SPSS e Stata. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.
HAIR JR, J.F.; CELSI, M.W.; ORTINAU, D.J.; BUSH, R.P. Fundamento de pesquisa de marketing. 3 ed. Porto alegre: AMGH, 2014.
NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ – Vol. I – Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. Inesp, São Paulo, 3 ed. 533 p., 1985. CUNHA, C.J.C.S, FERLA, L.A. Iniciando seu próprio negócio. Ed. Instituto de estudos avançados. IEA, Florianópolis, 1997.
DUTRA, R. G. Custos: uma abordagem prática. 4.ed. São Paulo: Atlas, 1995. 191p.
FRANCO, G. Tabela de Composição química dos alimentos. Ed. Atheneu, 1999.
GRANT, J. J. A Combinação dos Alimentos. Ed. Ground, 1994.
GERMANO, P. M. L E GERMANO M. J. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Ed. Varela, 2001.
KOTLER, P. Administração de Marketing: análise, planejamento, implementação e controle. 5.ed. São Paulo: Atlas, 1998, 725p.
SOUZA, T. Alimentos: propriedades físico-químicas. Rio de Janeiro: Cultura média, 1991. 72p.
SARANTÓPOULOS C. I.G.L. OLIVEIRA L. M. CANAVESI É. Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexíveis. Campinas: CETEA/ITAL, 2001. 215p.
ANDRADE, N.J. MACEDO, J.A.B. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1996, 182p.
BARTHOLOMAI, A. Fábricas de Alimentos. Processamento, equipamentos, custos. Zaragoza: Acribia, 1991. 231p.
BRYAN, F.L.E. COLS. JAMFES, tradução, ARRUDA, G.A. Guia de procedimentos para a implantação do método de análise de perigos em pontos críticos de controle (APPCC). São Paulo: Ponto Crítico Consultoria em Alimentação, 1997. 110p.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 02
Data: 13/03/2025