



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2011	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1833 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	Carga Horária: 136
Turma	EAI-A	
Local	CEDETEG	

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

Trabalhar a capacidade do aluno de criar e/ou inovar novos produtos alimentícios utilizando tecnologia atual para um mercado global e competitivo.

II. Programa

Introdução e aspectos gerais da disciplina
Considerações gerais sobre desenvolvimento de produtos
o SEGMENTO DE NOVOS PRODUTOS NO MERCADO
Definição de produto novo;
O processo de criação, desenvolvimento e lançamento de novos produtos;
Práticas de desenvolvimento de novos produtos alimentícios
Inovações no setor de alimentos
Bases competitivas no setor processador de alimentos
Elementos de diferenciação de produtos alimentares
Como lançar novos produtos no Mercado
Análise do Mercado
Potencial de Mercado
Segmentação de Mercado
Identificação dos mercados
Tipos de Segmentação
Questões sobre a concorrência
Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos
Origens da tecnologia principal empregada na elaboração do produto
Tipos de processamentos tecnológicos
Ingredientes
Fornecedores no desenvolvimento de novos produtos
PLANEJAMENTO E MARKETING
Filosofia e Dimensões do Marketing
Conceitos centrais em Marketing
Planejamento de marketing
Sistemas de informação de marketing
Avaliação mercadológica dos competidores
Competidores naturais existentes no mercado
Preços
Custos de matérias primas e do produto final
Análise sensorial no lançamento de produtos novos
Comitê de Ética. Disposições legais.
Importância da avaliação sensorial
Métodos sensoriais para a aceitação de um produto

III. Metodologia de Ensino

Aulas teóricas expositivas e dialogadas
Discussões em sala de aula com temas associados à atualidade.
Desenvolvimento prático de novos produtos nas usinas e laboratórios do Curso de Engenharia de Alimentos.

IV. Formas de Avaliação

Ano	2011	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1833 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	Carga Horária: 136
Turma	EAI-A	
Local	CEDETEG	

PLANO DE ENSINO

Apresentação do projeto de um novo produto

Apresentação de relatórios parciais escritos e apresentações orais de cada etapa do desenvolvimento dos produtos.

Apresentação final dos produtos elaborados.

Avaliação e acompanhamento do desenvolvimento do projeto experimental.

V. Bibliografia

Básica

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.
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 I. M. Canavesi É. Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexíveis. Campinas: CETEA/ITAL, 2001. 215p.
Normas para apresentação de trabalhos. UFPR, Biblioteca Central, Ed. Curitiba, 8 vol. Relatórios 27p.

Complementar

Almeida C. C. J. C, Ferla A. Iniciando seu próprio negócio. Florianópolis: IEA, 1997, 152p.
Serviço de apoio às micro e pequenas empresas de São Paulo Como montar um fábrica de compotas e geléias. São Paulo: SEBRAE - SP, 1997. 40p.
Chiavenato, I. Gerenciando pessoas, o passo decisivo para a administração participativa. São Paulo: Makron Books, 1994. 257p.
Newman W. H. Ação administrativa: As técnicas de organização e gerência. 4 ed. São Paulo: Atlas1991. 431p.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 02/2011
Data: 17/02/2011