UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**1833 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS**
Turma	**EAI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **136**

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 para um mercado global e competitivo.
Permitir que o aluno tenha uma visão do processo de desenvolvimento de novos produtos alimentícios

II. Programa

Introdução e aspectos gerais da disciplina.
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.
Questões sobre a concorrência.
Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos.
Tipos de processamentos tecnológicos.
Fornecedores de ingredientes para o desenvolvimento de novos produtos
Conceitos centrais em Marketing.
Planejamento de marketing.
Sistemas de informação de marketing.
Avaliação mercadológica dos competidores.
Competidores naturais existentes no mercado.
Custos de matérias primas e do produto final.
Análise sensorial no lançamento de produtos novos. Comitê de Ética. Disposições legais.
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. Pesquisas e consultas bibliográficas serão realizadas e poderão ser elaborados trabalhos e projetos. Desenvolvimento prático de novos produtos nas usinas e laboratórios do Curso de Engenharia de Alimentos. Trabalho de campo realizado no mercado e indústrias locais. Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojetor.

IV. Formas de Avaliação

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. A recuperação será na forma de uma avaliação com o conteúdo abordado na disciplina, juntamente com a qual será composta a média das avaliações realizadas durante o período letivo.

V. Bibliografia

Básica

RODRIGUES, Romante Ezer F. Engenharia de desenvolvimento de produtos. São Paulo: Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786589881544. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881544/. Acesso em: 16 mai. 2023.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
Tp. Período	**Primeiro semestre**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**1833 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS**
Carga Horária:	**136**
Turma	**EAI**
Local	**CEDETEG**

PLANO DE ENSINO

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, costos. 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:	11/05/2023