



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2024	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1833 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	Carga Horária: 136
Turma	EAI-A	

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.

II. Programa

- 1.Introdução do desenvolvimento de novos produtos
 - a.Importância do desenvolvimento de novos produtos
 - b.Definição e caracterização de novos produtos
 - c.Gerenciamento do planejamento de novos produtos
 - d.Riscos envolvidos no processo de desenvolvimento de novos produtos
 - e.Elementos estratégicos do desenvolvimento de novos produtos
 - f.Atividades gerais de avaliação do processo
 - g. Acelerando o tempo de desenvolvimento
 - h.Relação sucesso x insucesso do produto
- 2.Identificação e seleção de oportunidades
 - a.Vertentes de oportunidades
 - i.Fontes internas e externas de oportunidades
 - ii.Aproveitamento de recursos novos ou subutilizados
 - iii.Hábitos e tendências de mercado e dos consumidores
 - b.Termo de inovação do produto
 - c.Análise de portfólio de produto
 - d.Atividades de avaliação da etapa
 - i. Identificação e descrição do mercado
- 3.Geração de conceitos
 - a.Preparação para geração de ideias
 - i.Estratégias de raciocínio
 - ii.Obstáculos
 - iii.Atividades para estímulo da criatividade
 - b.Métodos de geração de conceitos
 - i.Análise dos problemas dos clientes
 - ii.Técnicas analíticas de atributos – métodos quantitativos e qualitativos
 - iii.Análise de ideias prontas
 - c.Atividades de avaliação da etapa
 - i.Análise do termo de inovação do produto
 - ii.Análise de mercado preliminar
 - iii.Reação inicial
 - iv.Teste de conceito
- 4.Avaliação de conceitos/ projetos de novos produtos
 - a.Tiragem completa para avaliação do conceito
 - i.Checklists
 - ii.Planilha de perfil
 - iii.Modelos de classificação
 - b.Mensuração e previsão da demanda
 - i.Curva de gastos cumulativos
 - ii.Sistema de planejamento e avaliação
 - iii.Difusão da inovação
 - iv.Previsão de vendas e análise financeira
 - v.Desenvolvendo o protocolo do produto
- 5.Desenvolvimento do novo produto e do processamento
 - a.Design e desenvolvimento do protótipo do produto
 - i.Definição da tecnologia do processo
 - ii.Definição da fórmula piloto

Ano	2024	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1833 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	Carga Horária: 136
Turma	EAI-A	

PLANO DE ENSINO

- iii. Definição de fornecedores de ingredientes
- iv. Consulta e estudo da legislação específica
- v. Projeto da embalagem
- b. Gestão e estruturação da equipe de desenvolvimento
- c. Teste de uso do produto
- i. Importância
- ii. Análise sensorial do produto
- d. Liberação para fabricação em escala industrial
- 6. Lançamento do produto
- a. Planejamento estratégico de lançamento
- b. Implementação do plano estratégico
- c. Teste de mercado
- d. Gestão de lançamento

III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas e práticas, com auxílio de material e exemplos reais externos referentes ao segmento de desenvolvimento de produtos alimentícios.

IV. Formas de Avaliação

Os alunos serão avaliados por meio de duas avaliações teóricas referente a 40 da nota total. Atividades complementares como trabalhos e seminários, referentes a 20 da nota. E um trabalho final que consistirá no desenvolvimento de um novo produto com peso 40 do total da nota final. Caberá ainda uma avaliação para recuperação de rendimentos, que consistirá em uma avaliação com peso 6, para substituir a nota referente as avaliações teóricas e trabalhos.

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 L. M. CANAVESI É. Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexíveis. Campinas: CETEA/ITAL, 2001. 215p.

Complementar

- BELL, J. Projeto de pesquisa – Guia para pesquisadores iniciantes em educação, saúde e ciências sociais. 4 ed. Porto alegre: Artmed, 2008.
- BRAGANTE, A.G. Desenvolvimento produto alimentício – Conceitos e metodologias. 2 ed. São Paulo, 2014. CRAWFORD, M.; BENEDETTO, A. Di. Gestão de novos produtos. 11 ed. Porto Alegre: AMGH, 2016.
- 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.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2024	
Tp. Período	Primeiro semestre	
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
Disciplina	1833 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	Carga Horária: 136
Turma	EAI-A	

PLANO DE ENSINO

Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 03
Data: 09/05/2024