



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2022	
<b>Tp. Período</b>	Primeiro semestre	
<b>Curso</b>	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
<b>Disciplina</b>	1833 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	<b>Carga Horária:</b> 136
<b>Turma</b>	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
- Permitir que o aluno tenha uma visão do processo de desenvolvimento de novos produtos alimentícios

### II. Programa

- 1 Introdução do desenvolvimento de novos produtos alimentícios
  - 1.1 Importância do desenvolvimento de novos produtos
  - 1.2 Definição e caracterização de novos produtos
  - 1.3 Gerenciamento do planejamento de novos produtos
  - 1.4 Riscos envolvidos no processo de desenvolvimento de novos produtos
  - 1.5 Elementos estratégicos do desenvolvimento de novos produtos
- 2 Identificação e seleção de oportunidades
  - 2.1 Vertentes de oportunidades
  - 2.2 Estudos e pesquisa de mercado
  - 2.3 Termo de inovação do produto
  - 2.4 Análise de portfólio de produto
- 3 Geração de conceitos
  - 3.1 Preparação para geração de ideias
  - 3.2 Métodos de geração de conceitos
  - 3.3 Atividades de avaliação de conceitos
- 4 Avaliação de projetos de novos produtos
  - 4.1 Tiragem completa para avaliação do conceito
  - 4.2 Mensuração e previsão da demanda
  - 4.3 Custos do projeto
- 5 Desenvolvimento do novo produto e do processamento
  - 5.1 Design e desenvolvimento do protótipo do produto
  - 5.2 Gestão e estruturação da equipe de desenvolvimento
  - 5.3 Teste de uso do produto
  - 5.4 Liberação para fabricação em escala industrial
  - 5.5 Registros nos órgãos competentes
  - 5.6 Vida de prateleira
- 6 Lançamento do produto
  - 6.1 Planejamento estratégico de lançamento
  - 6.2 Implementação do plano estratégico
  - 6.3 Teste de mercado
  - 6.4 Gestão de lançamento

### III. Metodologia de Ensino

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

### IV. Formas de Avaliação

- Trabalhos elaborados durante as aulas.
- Conteúdo prático – 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

<b>Ano</b>	2022	
<b>Tp. Período</b>	Primeiro semestre	
<b>Curso</b>	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)	
<b>Disciplina</b>	1833 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	<b>Carga Horária:</b> 136
<b>Turma</b>	EAI-A	

## 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:** 04/2022  
**Data:** 14/07/2022