

|             |                                                               |                |    |
|-------------|---------------------------------------------------------------|----------------|----|
| Ano         | 2026                                                          |                |    |
| Tp. Período | Primeiro semestre                                             |                |    |
| Curso       | ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)                                 |                |    |
| Disciplina  | 1108360 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS/TCC II | Carga Horária: | 68 |
| Turma       | EAI                                                           |                |    |
| Local       | CEDETEG                                                       |                |    |

## PLANO DE ENSINO

### EMENTA

Execução de atividades específicas de desenvolvimento de produto ou processo. Elaboração de trabalho de conclusão de curso. Apresentação das atividades. Aulas práticas em laboratório.

### I. Objetivos

Orientar os estudantes quanto à execução do projeto de desenvolvimento de produto ou processo previamente aprovado na disciplina "Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos/TCC I", à elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso e à apresentação pública dos resultados, aplicando método científico e práticas laboratoriais da Engenharia de Alimentos

### II. Programa

- 1 Acompanhamento da execução do projeto
  - 1.1 Orientação durante a condução dos ensaios experimentais
  - 1.2 Supervisão e acompanhamento do desenvolvimento do produto ou processo
  - 1.3 Monitoramento da padronização experimental
  - 1.4 Discussão de dificuldades técnicas e estratégias de ajuste
  - 1.5 Acompanhamento das atividades práticas em laboratório
- 2 Orientação para análise e interpretação dos dados
  - 2.1 Orientação para organização e tratamento estatístico dos dados
  - 2.2 Orientação da discussão crítica dos resultados obtidos
  - 2.3 Acompanhamento do confronto dos achados com a literatura científica
  - 2.4 Avaliação do atendimento aos objetivos do projeto
- 3 Orientação para redação do TCC
  - 3.1 Orientação da estrutura do trabalho conforme normas institucionais
  - 3.2 Acompanhamento da redação científica
  - 3.3 Revisão de tabelas, figuras e referências (ABNT)
  - 3.4 Devolutivas e correções do texto
  - 3.5 Validação da versão final do TCC
- 4 Preparação e trâmites da defesa
  - 4.1 Orientação para elaboração da apresentação oral
  - 4.2 Orientação dos ajustes finais do trabalho
  - 4.3 Organização dos trâmites para realização da defesa pública do TCC
  - 4.4 Entrega da versão final corrigida

### III. Metodologia de Ensino

A disciplina possui caráter de orientação acadêmica, sendo desenvolvida por meio de encontros de acompanhamento individuais e/ou coletivos, supervisão das atividades experimentais em laboratório e orientação da redação e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso. O processo de orientação dos discentes poderá ser conduzido pelo docente responsável pela disciplina e/ou pelos professores orientadores designados na disciplina "Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos/TCC I".

As atividades experimentais relacionadas ao Trabalho de Conclusão de Curso realizadas em laboratório deverão obedecer integralmente às normas institucionais vigentes da UNICENTRO e às orientações do Laboratório Didático de Engenharia de Alimentos. O uso dos laboratórios fora do horário regular da disciplina depende de agendamento prévio e autorização do setor responsável, conforme Resolução nº 22-CEPE/UNICENTRO.

### IV. Formas de Avaliação

A avaliação da disciplina será realizada por meio da análise do Trabalho de Conclusão de Curso (versão escrita) e da defesa pública do trabalho perante banca examinadora conforme RESOLUÇÃO Nº 17-CONSET/SEET/G/UNICENTRO, DE 13 DE MAIO DE 2021. A recuperação se dará na forma de reapresentação do Trabalho de conclusão de Curso.

### V. Bibliografia

#### 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.

|             |                                                               |  |                   |
|-------------|---------------------------------------------------------------|--|-------------------|
| Ano         | 2026                                                          |  |                   |
| Tp. Período | Primeiro semestre                                             |  |                   |
| Curso       | ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)                                 |  |                   |
| Disciplina  | 1108360 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS/TCC II |  | Carga Horária: 68 |
| Turma       | EAI                                                           |  |                   |
| Local       | CEDETEG                                                       |  |                   |

## PLANO DE ENSINO

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: 01  
Data: 25/02/2026