



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2012
Tp. Período	Primeiro semestre
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	1833 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS
Turma	EAI-T
Local	CEDETEG

Carga Horária:	136
C. Horár. Ext.:	0

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

Importância, definição e caracterização de novos produtos.
Definição de produto novo;
O processo de criação, etapas, desenvolvimento e lançamento de novos produtos;
Práticas de desenvolvimento de novos produtos alimentícios
Inovações no setor de alimentos
Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos
Ingredientes
Fornecedores no desenvolvimento de novos produtos
Condições a serem atendidas pelo novo produto
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
Relação sucesso x insucesso de um novo produto
PLANEJAMENTO E MARKETING
Filosofia e Dimensões do Marketing
Planejamento de marketing
Sistemas de informação de marketing
Estratégia de marketing: de produto, de preço, , logística de canal, de propaganda e promoção de gerenciamento de vendas
Avaliação mercadológica dos competidores
Competidores naturais existentes no mercado
Preços: Custos de matérias primas e do produto final
Mensuração e previsão da demanda.
Planejamento de supermercados.
Marketing e nutrição
Experimento em laboratório: desenvolvimento de um novo 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

Avaliação escrita sobre o conteúdo teórico
Apresentação de relatórios orais de cada etapa do desenvolvimento dos produtos.
Apresentação final dos produtos elaborados com entrega de relatório escrito.

V. Bibliografia

Básica

Ano	2012		
Tp. Período	Primeiro semestre		
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)		
Disciplina	1833 - PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	Carga Horária:	136
		C. Horár. Ext.:	0
Turma	EAI-T		
Local	CEDETEG		

PLANO DE ENSINO

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.
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: 01/2012
Data: 01/03/2012