

## **PLANO DE ENSINO – 2022/2**

<b>IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DA DISCIPLINA</b>	<b>TURMA</b>	<b>Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS</b>		<b>TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS</b>
			<b>TEÓRICAS</b>	<b>PRÁTICAS</b>	
EQA5323	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	07215	01	02	54

<b>PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)</b>
Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

<b>PRÉ-REQUISITO(S)</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME DA DISCIPLINA</b>
EQA	

<b>EQUIVALENTES</b>

<b>CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA</b>
ENGENHARIA DE ALIMENTOS E ENGENHARIA QUÍMICA

<b>EMENTA</b>
Estudo de conceito de desenvolvimento de produto, projeto de um produto ( concepção de ideias até o desenvolvimento), conceitos de novos produtos, Processo, mercado

<b>VII. OBJETIVOS</b>
GERAL: A disciplina tem por objetivos mostrar e aplicar os fundamentos teóricos e práticos do desenvolvimento de um produto alimentício, desde a concepção da ideia (Brainstorm), projeto de produto, análise de mercado, aplicando os conceitos fundamentais da Ciência, tecnologia e Eng. de Alimentos.
ESPECÍFICOS:
<ul style="list-style-type: none"><li>• Estudar o processo de escolha de uma ideia</li><li>• Estudar as etapas do desenvolvimento de conceito de um produto: mercado, produto e inovação, consumidor.</li><li>• Desenvolvimento prático de um produto alimentício</li></ul>

<b>VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>

Introdução: orientação sobre a disciplina. Princípios fundamentais no desenvolvimento de produtos

1 - Conceitos envolvidos no desenvolvimento de produtos alimentícios

1.1- concepção de ideias: brainstorm, geração e apresentação de ideias

1.2. Geração de ideias: conceito prático em sala

1.3. conceito de produto: abordagem de foco - tendências, custos de desenvolvimento: sistema de produção, mercado e consumidor

<b>Aula</b>	<b>Conteúdo</b>
1 08/09 3h	Aula expositiva: Apresentação da disciplina. Estabelecimento de objetivos e diretrizes de como os conteúdos serão abordados – PROJETO DA DISCIPLINA Aula introdutória: abordagem de desenvolvimento de um produto
2 15/09 3h	Conceitos usados no desenvolvimento de produtos: abordagem em alimentos- geração de ideias Atividades extra classe
3 22/09 3h	Como gerar ideias? Brainstorm, atividades em classe
4 29/09 3h	Pré-desenvolvimento: <i>portifólio</i> maximizar valor Planejamento estratégico, oportunidades, idéias,viabilidade
5 06/10 3h	Pré-desenvolvimento: <i>portifólio</i> maximizar valor Planejamento estratégico, oportunidades, idéias,viabilidade
6 13/10 3h	<b>PROJETO DE UM PRODUTO: ideais para o desenvolvimento de um produto na disciplina - apresentação</b>
7 20/10 3h	Desenvolvimento: produto e processo: matéria-prima, processo, controle de qualidade, embalagem (apresentação no mercado) Pós-desenvolvimento: ciclo de vida e mercado
8 27/10 3	marketing custos, vendas, equipe, recursos disponíveis.
9 03/11 3h	PROJETO DA DISCIPLINA: desenvolvimento das ideias toria
10 17/11	PROJETO DA DISCIPLINA: desenvolvimento das ideias - aula prática

3h	
11 24/11 3h	PROJETO DA DISCIPLINA: desenvolvimento das ideias - aula prática
12 01/12 2h	PROJETO DA DISCIPLINA: desenvolvimento das ideias - aula prática e apresentação do portfólio de desenvolvimento (teórico)
13 08/12 2h	PROJETO DA DISCIPLINA: apresentação dos produtos desenvolvidos
14 15/12 3h	Prova de recuperação: de todo conteúdo

#### **IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA**

As aulas são expositivas de forma presencial, com material disponível no moodle: slides, apostilas, uso de recursos audiovisuais como vídeos demonstrando a aplicação do desenvolvimento de produto em sala. Todas as aulas teóricas haverá abordagem dos conceitos como atividade em sala de grupos formados aleatoriamente. Os alunos deverão apresentar dúvidas e/ou argumentação demonstrando interesse e grau de aprendizado.

O Moodle será utilizado para disponibilizar além do material de aula as atividades e tarefas a serem realizadas pelos alunos.

#### **X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO**

A avaliação será realizada da seguinte forma:

- Atividades em classe: 40% (objeto de avaliação do conteúdo dado)
- Projeto: 60% desenvolvimento de um produto prático e/ou teórico a partir dos conteúdos dados em sala

Recuperação: prova de todos os conteúdos ministrados durante o semestre

A nota final será o resultado da soma das atividades descritas acima

REQUISITOS PARA APROVAÇÃO:

A média final (NMF):

Se NMF  $\geq$  5,75 - Aprovado sem REC.

Se NMF  $<$  5,75 - REC (R)

Se NMF  $<$  3,00 - Reprovado

1) REC (Prova de Recuperação)

Se (NMF + R)/2  $\geq$  5,75 - Aprovado

Se (NMF + R)/2  $<$  5,75 - Reprovado

Frequência mínima exigida: 75% com a presença nas aulas síncronas

#### **XI. NOVA AVALIAÇÃO**

Para o semestre 2022-2 as atividades que serão base para avaliação e composição da nota final serão realizadas durante as aulas presenciais e atividades assíncronas.

#### **XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- Food processing technology: principles and practice. P. J. Fellows. Woodhead Publishing Limited, 1997.
- Development New Food: from concept to marketplace Gordon W. Fuller - 3a Ed. CRC press

<b>XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
---------------------------------------

Material elaborado pela professora
------------------------------------

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

As datas dos tópicos podem sofrer alterações
--

Assinatura do Professor		Assinatura do Chefe do Departamento
-------------------------	--	-------------------------------------