



PLANO DE ENSINO – 2023/1

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

PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)
Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

PRÉ-REQUISITO(S)	
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
EQA	

EQUIVALENTES

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

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

VII. OBJETIVOS
<p>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.</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Estudar os conceitos do desenvolvimento de produtos alimentícios;• Aplicar os conceitos de geração de ideias no desenvolvimento de um produto (processo criativo);<ul style="list-style-type: none">• Estudar o processo de escolha de uma ideia• Estudar as etapas do desenvolvimento de conceito de um produto: mercado, produto e inovação, consumidor.• Desenvolvimento prático de um produto alimentício

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO



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

Aula	Conteúdo
25/08	Apresentação da disciplina- Apresentação da disciplina. Estabelecimento de objetivos e diretrizes de como os conteúdos serão abordados
1 09/03 3h	Aula expositiva: Introdução aos Conceitos do desenvolvimento de produtos PROJETO DA DISCIPLINA
2 16/03 3h	Conceitos usados no desenvolvimento de produtos: abordagem em alimentos- geração de ideias Atividades extra classe
2 15/09 3h	Apresentação e avaliação da atividade extraclasse, como gerar ideias? Brainstorm, atividades em classe
3 30/03 3h	Como gerar ideias? Brainstorm, atividades em classe
4 06/04 3h	Pré-desenvolvimento: <i>portifólio</i> → maximizar valor Planejamento estratégico, oportunidades, ideias, viabilidade
5 13/04 3h	Pré-desenvolvimento: <i>portifólio</i> → maximizar valor Planejamento estratégico, oportunidades, ideias, viabilidade
6 20/04 3h	PROJETO DE UM PRODUTO: ideais para o desenvolvimento de um produto na disciplina - apresentação
7 27/04 3h	Desenvolvimento: produto e processo: matéria-prima, processo, controle de qualidade, embalagem (apresentação no mercado) Pós-desenvolvimento: ciclo de vida e mercado
8 04/05 3	marketing → custos, vendas, equipe, recursos disponíveis.
9 11/05	PROJETO DA DISCIPLINA: desenvolvimento das ideias toria



3h	
10 18/05	PROJETO DA DISCIPLINA: desenvolvimento das ideias - aula prática
3h	
11 25/05	PROJETO DA DISCIPLINA: desenvolvimento das ideias - aula prática
3h	
12 01/06	PROJETO DA DISCIPLINA: desenvolvimento das ideias - aula prática e apresentação do portfólio de desenvolvimento (teórico)
2h	
13 08/06	Feriado- corpus christi
14 15/06	PROJETO DA DISCIPLINA: aula prática e análise dos produtos
2h	
15 22/06	PROJETO DA DISCIPLINA: apresentação e arguição
3h	
15 29/06	PROJETO DA DISCIPLINA: apresentação e arguição
3h	
16 03/07	prova de recuperação: toda a matéria do semestre
2 h	

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 em classe e extra classe serão a base para avaliação e composição da nota final realizadas durante as aulas presenciais e atividades assíncronas.

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Material elaborado pela professora e artigos

OBSERVAÇÕES

As datas dos tópicos podem sofrer alterações

Sistema de comunicação

Um AVEA (Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem) será disponibilizado na plataforma Moodle. Nele, os alunos poderão ter acesso ao conteúdo da disciplina, enviar mensagens, participar de fóruns de discussão, além de realizar atividades avaliativas.

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do
Departamento