



**PLANO DE ENSINO – 2024/2**

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

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

| PRÉ-REQUISITO(S) |                    |
|------------------|--------------------|
| CÓDIGO           | NOME DA DISCIPLINA |
|                  |                    |

| EQUIVALENTES |
|--------------|
|              |

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

| 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:</p> <p>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"><li>• Estudar os conceitos do desenvolvimento de produtos alimentícios;</li><li>• Aplicar os conceitos de geração de ideias no desenvolvimento de um produto (processo criativo);<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></li></ul> |

| 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  |
|------------------|---|
| 1<br>30/08<br>3h | <b>Apresentação da disciplina</b><br>Aula expositiva<br>Introdução aos Conceitos do desenvolvimento de produtos<br><b>PROJETO DA DISCIPLINA</b>                           |
| 2<br>06/09<br>3h | Conceitos usados no desenvolvimento de produtos: abordagem em alimentos-<br>geração de ideias   |
| 3<br>13/09<br>3h | Atividades extra classe - descrita no moodle- <b>não haverá aula presencial</b>   |
| 4<br>20/09<br>3h | Apresentação e avaliação da atividade Brainstorm, <b>Como gerar ideias?</b><br>Brainstorm, atividades em classe   |
| 5<br>27/09<br>3h | Pré-desenvolvimento: <i>portifólio</i> → maximizar valor<br>Planejamento estratégico, oportunidades, idéias, viabilidade  |
| 6<br>04/10<br>3h | Planejamento estratégico, oportunidades, idéias, viabilidade-   |
| 7<br>11/10<br>3h | <b>PROJETO DE UM PRODUTO: ideais para o desenvolvimento de um produto na disciplina - apresentação</b>  |
| 8<br>18/10<br>3h | Desenvolvimento: produto e processo: matéria-prima, processo, controle de qualidade, embalagem (apresentação no mercado)<br>Pós-desenvolvimento: ciclo de vida e mercado  |
| 9<br>25/10<br>3  | Desenvolvimento: produto e processo: matéria-prima, processo, controle de qualidade, embalagem (apresentação no mercado)<br>Pós-desenvolvimento: ciclo de vida e mercado. |
| 10               | <b>PROJETO DA DISCIPLINA: marketing</b> → custos, vendas, equipe, recursos  |



|                       |   |
|-----------------------|---|
| 01/11<br>3h           | disponíveis<br><br>desenvolvimento das ideias teoria  |
| 11<br>08/11<br><br>3h | PROJETO DA DISCIPLINA: desenvolvimento das ideias - aula prática  |
| 11<br>15/11<br>3h     | FERIADO   |
| 12<br>22/11<br>2h     | PROJETO DA DISCIPLINA: desenvolvimento das ideias - aula prática e apresentação do portfólio de desenvolvimento (teórico-prático) |
| 13<br>29/11           | PROJETO DA DISCIPLINA: aula prática e análise dos produtos  |
| 14<br>06/12<br>2h     | PROJETO DA DISCIPLINA: APRESENTAÇÃO E ARGUIÇÃO  |
| 15<br>13/12<br>3h     | PROJETO DA DISCIPLINA: APRESENTAÇÃO E ARGUIÇÃO  |
| 15<br>17/12<br>3h     | prova de recuperação: toda a matéria do semestre  |
| 16<br>20/12<br>2 h    | FIM DO SEMESTRE   |

#### 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 2024-2 as atividades em classe e extraclasse serão a base para avaliação e composição da nota final realizadas durante as aulas presenciais e atividades síncronas e o projeto que será elaborado durante o semestre.

#### **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

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do  
Departamento