



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas - Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

DISCIPLINA: Desenvolvimento de Novos Produtos	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: 7º semestre
Carga Horária Total: 90 h	Código: CAVG_Diren.151
Ementa: Importância e fatores que norteiam o desenvolvimento de novos produtos. Etapas e princípios tecnológicos para o desenvolvimento de novos produtos. Legislação e procedimentos para o registro de um novo produto. Apresentação da proposta de um novo produto ou de um produto tradicional com uma técnica nova.	

Conteúdos

UNIDADE I - Importância do Desenvolvimento de Novos Produtos

- 1.1. Causas e objetivos
- 1.2. Fatores que norteiam o desenvolvimento de um novo produto: legislação, tecnologia e pesquisa desenvolvida ou em desenvolvimento.
- 1.3. Demanda social

UNIDADE II – Etapas para o Desenvolvimento de um Produto Novo

- 2.1. Identificação do problema ou oportunidade
- 2.2. Possibilidades de solução do problema
- 2.3. Avaliação das possibilidades
- 2.4. Escolha de uma solução adequada;
- 2.5. Desenvolvimento do produto/processo (fluxograma)
- 2.6. Avaliação do produto/processo: análises físico-químicas, microscópicas, sensoriais e microscópicas
- 2.7. Análise de custos

UNIDADE III – Princípios Tecnológicos para o Desenvolvimento de Novos Produtos

- 3.1. Formulações: mudança na formulação; formulação nova
- 3.2. Pré-processamento
- 3.3. Métodos convencionais de conservação e/ou conservação: controle de temperatura, umidade, radiação, aditivos, fermentação, gases, embalagens, métodos mistos
- 3.4. Métodos não-convencionais: microondas, extração supercrítica, osmose reversa, ultra filtração

UNIDADE IV – Registro de um Novo Produto

- 4.1. Legislação
- 4.2. Procedimentos
- 4.3. Órgãos competentes



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas - Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

Bibliografia básica:

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. v4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.
FELLOWS, P. **Food Processing Technology: Principles and Practice**. Chichester: Ellis Horwood; Weinheim: VCH. 1998.
LOPES, E. **Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados Exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA**. São Paulo: Varela, 2004. 236p.

Bibliografia Complementar:

CECCHI, H.M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2ed. Campinas: UNICAMP, 2003. 207p.
OETTERER, M.; ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Editora Manole. 2006.