



DISCIPLINA: Desenvolvimento de Novos Produtos	
Vigência: a partir de 2013/2	Período Letivo: 7º semestre
Carga Horária Total: 150h	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, demanda social
- 1.3 Divulgação de resultados: publicação de artigo técnico-científico e patente

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, microbiológicas, 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: controle de temperatura, umidade, radiação, aditivos, fermentação, gases, embalagens, métodos mistos
- 3.4 Métodos não-convencionais: micro-ondas, extração supercrítica, osmose reversa, ultrafiltração

UNIDADE IV – Registro de um Novo Produto

- 4.1 Legislação
- 4.2 Procedimentos
- 4.3 Órgão competentes



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

Bibliografia básica

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. *Biotecnologia Industrial*. v.4. 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

BERTOLINO, M.T. *Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia: Ênfase na Segurança dos Alimentos*. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320p.
CECCHI, H.M. *Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos*. 2.ed. Campinas: UNICAMP, 2003. 207p.
DUTCOSKY, S.D. *Análise Sensorial de Alimentos*. 2.ed. Curitiba: Champagnat, 2007. 239p.
FRANCO, B.; MELO, D.G.; LANDGRAF, M. *Microbiologia dos Alimentos*. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 182p.
OETTERER, M.; ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. *Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos*. Editora Manole. 2006. 612p.