



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

<b>DISCIPLINA:</b> Desenvolvimento de Novos Produtos	
<b>Vigência:</b> a partir de 2019/1	<b>Período Letivo:</b> 7º semestre
<b>Carga horária Total:</b> 150h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.151
<b>Ementa:</b> Estudo da importância dos fatores que norteiam o desenvolvimento de novos produtos, incluindo detalhamento das etapas e princípios tecnológicos para novos produtos. Aprofundamento da legislação e procedimentos para o registro de um novo produto. Experimentação prática de um novo produto ou de um produto tradicional com uma técnica nova.	

## Conteúdos

### UNIDADE I - Importância do Desenvolvimento de Novos Produtos

- 1.1 Conceito e objetivos
- 1.2 Fatores que norteiam o desenvolvimento de um novo produto
  - 1.2.1 Legislação
  - 1.2.2 Pesquisa e desenvolvimento
  - 1.2.3 Tecnologia aplicada
- 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 Tipos de novos produtos
- 2.4 Desenvolvimento de um novo produto/processo
- 2.5 Parâmetros de identidade e qualidade
- 2.6 Parâmetros microbiológicos
- 2.7 Parâmetros de aditivos

### UNIDADE III – Princípios Tecnológicos para o Desenvolvimento de Novos Produtos

- 3.1 Formulações: mudanças 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, ultra filtração

### UNIDADE IV – Registro de um Novo Produto

- 4.1 Legislação
- 4.2 Órgãos competentes

## Bibliografia básica



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

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. v4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.  
FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2006. 600p.  
SILVA, N da; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S. dos; GOMES, R.A.R.; OKAZAKI, M.M. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água**. 3. ed. São Paulo, SP: 2010. 624p.

### **Bibliografia complementar**

CECCHI, H.M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2. ed. Campinas: UNICAMP, 2003. 207p.  
GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo: NOBEL, 2008. 511p.  
OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M.A.B.R.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Manole. 2006. 612p.  
ORDÓÑEZ-PEREDA, J.A (Org.). **Tecnologia de Alimentos**. v2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p.  
ZENEON, O.; PASCUET, N.S.; TIGLEA, P. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos**. 1. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020p. (versão eletrônica).