



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

Disciplina: Desenvolvimento de Novos Produtos II	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 7º semestre
Carga horária Total: 146,66 h	Código: BG_ALI.40
Ementa: Contribuições históricas e culturais na culinária e na indústria de alimentos. Reflexões críticas sobre o direito a alimentação a partir relação com a natureza e com os outros seres humanos. Estudo e elaboração de um novo produto. Análise da legislação relacionada ao desenvolvimento de novos produtos. Execução das etapas de criação do novo produto. Compreensão dos processos de seleção, custeio, execução, embalagem e marketing de um produto alimentício.	

Conteúdos

UNIDADE I - Aspectos históricos e culturais da indústria de alimentos

- 1.1 Desenvolvimento da culinária e da indústria de alimentos
- 1.2 Culinária dos povos originários e tradicionais (indígenas, africanos e portugueses)
- 1.3 Culinária de diferentes etnias e culturas
- 1.4 Direito à alimentação

UNIDADE II – Etapas do desenvolvimento do novo produto

- 2.1 Elaboração da formulação do novo produto
- 2.2 Seleção e quantificação das matérias-primas
- 2.3 Adequação à legislação vigente
- 2.4 Análise de custo
- 2.5 Desenvolvimento de projeto aplicado ao produto

UNIDADE III – Criação do novo produto

- 3.1 Cronograma de desenvolvimento
- 3.2 Elaboração de protótipos
- 3.3 Esquema de monitoramento da qualidade
- 3.4 Produção

UNIDADE IV – Estratégias para comercialização

- 4.1 Embalagem e rotulagem
- 4.2 Estratégia de marketing
- 4.3 Lançamento e divulgação

Bibliografia básica

SÁ, D.; MACHADO, F. A. N.; PRADO JÚNIOR, S. A. **Desenvolvendo Novos Produtos:** Conceito, etapas e criação. Curitiba: Intersaberes, 2017. (Biblioteca virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/49392>).



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

BAXTER, M. **Projeto de Produto**: Guia prático para o design de novos produtos. São Paulo, SP: Blucher, 2011. 344 p. (Biblioteca virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/169161>).

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo, SP: Global, 2016. 572p. (Biblioteca virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/184389>).

Bibliografia complementar

AMORIM, L.; FERNANDES, M. da S.; GARCIA, R. de K. de A.; JAEKEL, L. Z. **Princípios e Inovações em Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro, RJ: AMC Guedes, 2015.

XAVIER, C.M.S. et al. **Gerenciamento de Projetos de Inovação, Pesquisa e Desenvolvimento (P&D) Basic Methodware**. Rio de Janeiro, RJ: Brasport, 2014. 306 p. (Biblioteca virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/160185>).

VARGAS, R. V. **Gerenciamento de Projetos**: Estabelecendo diferenciais competitivos. 8.ed. Rio de Janeiro, RJ: Brasport, 2016. (Biblioteca virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/159975>).

VALERIANO, D. **Moderno gerenciamento de projeto**. São Paulo: Prentice Hall, 2005. (Biblioteca virtual: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/335>).

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 700 p.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**: Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.