



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

DISCIPLINA: Desenvolvimento de Novos Produtos	
Vigência: a partir de 2023/1	Período Letivo: 7º semestre
Carga horária Total: 120h	Código: SUP.2960
CH Extensão: 20h	CH Pesquisa: 100h
CH Prática: 60h	% EAD: NSA
Ementa: Introdução à importância e fatores que norteiam o desenvolvimento de novos produtos, incluindo as etapas e princípios tecnológicos para o desenvolvimento de novos produtos. Interpretação da legislação e procedimentos para o registro de um novo produto. Elaboração e execução de um projeto de pesquisa, de caráter inovador. Apresentação de uma 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 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 e nichos de mercado

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 Análise sensorial aplicada
- 2.6 Parâmetros de identidade e qualidade
- 2.7 Parâmetros microbiológicos
- 2.8 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 e não convencionais

UNIDADE IV – Projeto de Desenvolvimento de um Novo Produto

- 4.1 Conceito
- 4.2 Itens obrigatórios

UNIDADE V – Registro de um Novo Produto

- 5.1 Legislação
- 5.2 Órgãos competentes



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

5.3 Patentes

Bibliografia básica

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial**. v. 4. São Paulo, SP: Edgar Blücher, 2001. 523p.
FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 600p.
SILVA, N.; 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**. 4. ed. São Paulo, SP: 2010. 624p.

Bibliografia complementar

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2. ed. rev. Campinas, SP: UNICAMP, 2003. 207p.
CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas**. Viçosa, MG: UFV, 2013. 81p.
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo, SP: NOBEL, 2008. 511p.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo, SP: Editora Manole. 2006. 612p.