

Programa Analítico de Disciplina

TAL 494 - Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2023

Número de créditos: 6

Carga horária semestral: 90h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 4h

Carga horária de extensão: 12h

Semestres: II

Objetivos

Vivenciar, etapa por etapa, um projeto de desenvolvimento de produto (DP) alimentício, para: (1) compreender os desafios do trabalho em P&D e as formas como pode se manifestar a inovação na indústria alimentícia; (2) conceber produtos alimentícios inovadores, seja em seus aspectos nutricionais ou ambientais – características necessárias para que os produtos sejam não apenas rentáveis, mas que tragam benefícios reais à sociedade; (3) aperfeiçoar a autonomia, a pró-atividade, a ética no trabalho em equipe, além das habilidades de expressão oral e escrita em contexto profissional – algumas das competências essenciais para o sucesso no mercado de trabalho. Para isso, nas aulas práticas será adotada uma dinâmica pedagógica ativa orientada, o PBL (*Project-Based Learning*).

Ementa

Desenvolvimento de produtos alimentícios (DPA): por que a necessidade constante? Análise estratégica em DPA. Execução do projeto de DPA. Lançamento e ciclo de vida de um produto alimentício. Divulgação/comunicação do aprendizado pós-projeto de DPA à sociedade: elaboração de folder ou cartaz de divulgação do produto desenvolvido ao longo da disciplina, com ênfase nas inovações/melhorias que o produto desenvolvido traz frente aos seus concorrentes diretos reais existentes no mercado. Apresentação dos resultados finais alcançados pelas equipes de projeto de DPA.

Atividades de Extensão

- Divulgação/comunicação do aprendizado pós-projeto de DPA à sociedade: elaboração de folder ou cartaz de divulgação do produto desenvolvido ao longo da disciplina, com ênfase nas inovações/melhorias que o produto desenvolvido traz frente aos seus concorrentes diretos reais existentes no mercado. O material de divulgação deverá ser visualmente atraente e agradável, manter o rigor conceitual, obedecer à Legislação vigente e, sobretudo, comunicar-se com a sociedade em linguagem acessível ao público amplo, não acadêmico.
 - Inovações/melhorias nutricionais, e/ou
 - Inovações/melhorias ambientais, e/ou
 - Inovações/melhorias sociais.
- Produção de um vídeo de 30 a 90 segundos, mostrando reações de consumidores reais à degustação do produto desenvolvido e ao cartaz ou folder de sua divulgação (em padarias, lanchonetes, supermercados e outros locais potenciais de compra e consumo do produto alimentício desenvolvido).

Pré e correquisitos
TAL 424* e (TAL 464* ou TAL 467*) e TAL 468

Oferecimentos obrigatórios	
Curso	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	8

Oferecimentos optativos	
Curso	Grupo de optativas
Engenharia de Alimentos	Empreendedor

TAL 494 - Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Desenvolvimento de produtos alimentícios (DPA): por que a necessidade constante? 1. ESG (Environmental, Social, and corporate Governance) e a necessidade de os produtos dialogarem com uma sociedade em evolução constante. 2. ESG e a identificação do público alvo. 3. Inovação radical x inovação incremental em DPA.	4h	12h	0h	0h	16h
2. Análise estratégica em DPA 1. Legislação: o que nos informam o Codex Alimentarius, a ANVISA/MS e a SDA/MAPA sobre o produto pretendido? 2. Anterioridade: o que nos informam as patentes de produtos similares ao produto pretendido? 3. Concorrência (direta e indireta): o que nos informam as prateleiras dos supermercados e as redes sociais sobre o produto pretendido? 4. Resumo dos fatores internos (forças e fraquezas da empresa) e externos (oportunidades e ameaças na conjuntura): elaboração da matriz SWOT para o produto pretendido.	6h	12h	0h	0h	18h
3. Execução do projeto de DPA 1. Seleção de materiais para formulação do produto pretendido. 1. Ingredientes e produtos alimentares intermediários (PAIs). 2. Adjuvantes tecnológicos para alimentos. 3. Aditivos com função sensorial, de conservação e de estruturação físico-química - o sistema internacional de codificação INS. 2. Identificação de fatores com impacto na identidade e na qualidade do produto pretendido - proposta de protótipos. 1. Tipos e proporções % de ingredientes. 2. Tipos e proporções % de aditivos. 3. Condições de processo: tipos de operações unitárias e seus parâmetros de execução. 3. Testes de desempenho dos protótipos propostos. 1. Desempenho frente à Legislação vigente. 2. Desempenho em termos sensoriais: seleção de testes discriminatórios, hedônicos e descritivos em desenvolvimento de produtos alimentícios. 3. Desempenho em termos de conservabilidade: ensaios simples de vida de prateleira.	8h	12h	0h	0h	20h
4. Lançamento e ciclo de vida de um produto alimentício 1. Estratégias de pré-lançamento. 1. Adequação da embalagem à comunicação com o público alvo. 2. Avaliação do preço unitário psicológico x preço unitário efetivo. 2. Ciclo de vida de um produto alimentício.	6h	12h	0h	0h	18h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 7W8T.RZ77.P1CR

1.Introdução 2.Crescimento 3.Maturidade 4.Declínio 5.Decisão: manutenção, readequação ou retirada do produto?					
5.Divulgação/comunicação do aprendizado pós-projeto de DPA à sociedade: elaboração de folder ou cartaz de divulgação do produto desenvolvido ao longo da disciplina, com ênfase nas inovações/melhorias que o produto desenvolvido traz frente aos seus concorrentes diretos reais existentes no mercado 1.Produção de um material de divulgação (folder e/ou cartaz promocional) visualmente atraente e agradável, com rigor conceitual, obedecendo à Legislação vigente e, sobretudo, comunicando-se com a sociedade em linguagem acessível ao público amplo, não acadêmico. 1.Inovações/melhorias nutricionais, e/ou 2.Inovações/melhorias ambientais, e/ou 3.Inovações/melhorias sociais. 2.Produção de um vídeo de 30 a 90 segundos, mostrando reações de consumidores reais à degustação do produto desenvolvido e ao material de divulgação (em padarias, lanchonetes, supermercados e outros locais potenciais de compra e consumo do produto alimentício desenvolvido).	0h	12h	0h	0h	12h
6.Apresentação dos resultados finais alcançados pelas equipes de projeto de DPA 1.Apresentações parciais ao término de cada etapa do DPA. 2.Apresentação final: 1.Apresentação-síntese de todas as etapas. 2.Apresentação do material de divulgação e do vídeo produzidos como ação de extensão universitária.	6h	0h	0h	0h	6h
Total	30h	60h	0h	0h	90h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pi); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); e Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor
Prática	Prática executada por todos os estudantes e Prática investigativa executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	Desenvolvimento de projeto e Leitura e interpretação
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

TAL 494 - Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
DAMODARAN, S., PARKIN, K.L., FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. São Paulo: Artmed, 2019 (ISBN 978-853632248-9)	19
GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas, 3ª edição. Viçosa: Editora UFV, 663p. (ISBN 978-857269424-7)	10
MINIM, V.P.R. Análise sensorial - estudo com consumidores, 3ª edição. Editora UFV, 2016. 225p. (ISBN 978-85726394-3)	10
JUGEND, D et al.. Inovação e desenvolvimento de produtos: Práticas de gestão e casos brasileiros. Rio de Janeiro: LTC, 2013. (ISBN 978-852162300-7)	0

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
Sites oficiais - MAPA ; ANVISA ; INPI ; Codex Alimentarius	0

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Pré e correquisitos	TAL 430* e (TAL 464 ou TAL 467) e TAL 468	TAL 424* e (TAL 464* ou TAL 467*) e TAL 468
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	