|  | **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ****PRÓ-REITORIA DE ENSINO** |
| --- | --- |

 **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

| **Centro de Tecnologia** |
| --- |
| **Departamento de Engenharia de Alimentos** |
| **Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG** |
| **COMPONENTE CURRICULAR** |
| Nome: Desenvolvimento de ingredientes, produtos e processos alimentícios inovadores com vistas ao empreendedorismo | Código: **DAL**  |
| Carga Horária:  45 **horas** | Créditos: 3 | Ano de Implantação: **2024** | **eletiva** |
| 1. EMENTA |
| Conceitos e metodologias no desenvolvimento de novos ingredientes, produtos e processos aplicados à indústria de alimentos. |
| 2. OBJETIVOS |
| Capacitar de forma prática o aluno a desenvolver um produto alimentício |
| 3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO |
| •Conceito e metodologias de desenvolvimento de um novo produto e processo•Inovações em Ingredientes• Novos produtos nutricionais e funcionais e novos processos• Assuntos regulatórios• Tendências em alimentos e gerenciamento de projetos• Pesquisa de mercado e marketing• Métodos de otimização para o desenvolvimento• Empreendedorismo• Embalagens e rotulagem para novos produtos, shelf life (acelerado)• Desenvolvimento prático ou de revisão de um novo produto ou processo (individual/grupo) |
| ReferênciasAMARAL, Daniel Capaldo. Gestão de desenvolvimento de produtos, Ed. Saraiva, São Paulo, 2012.BAXTER, M. – Projeto de Produto: Guia prático para o desenvolvimento de novos produtos - Ed. Edgard Blücher, São Paulo, 2011.BATALHA, Mário O. Gestão Agroindustrial - São Paulo: Atlas, 2007.KOTLER, P. Administração de marketing: análise, planejamento, implantação e controle. 5º ed. Atlas, São Paulo, 1998.FULLER, Gordon W. New food product development: From concept to marketplace, CRC Press, Florida, 2011.Artigos científicos atualizados da área. |
| 7. Provável horário : quarta-feira - tarde |