|  | **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) | | | |
| Referências  AMARAL, 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 | | | |