

## EMENTA

### TURMA 2026-II

#### CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM CONSULTORIA DE ALIMENTOS NO P&D

Data	Horário	Aula
<b>Julho</b>		
21/07/2026	19h - 21h	O mercado de alimentos para P&D
22 e 23/07/2026	19h - 21h	Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos
28 e 29/07/2026	19h - 21h	Ficha Técnica
30/07/2026	20h - 22h	Trabalho de conclusão de curso
<b>Agosto</b>		
04, 05 e 06/08/2026	19h - 21h	Introdução a Tecnologia de frutas e hortaliças
11, 12, 13, 18, 19 e 20/08/2026	19h - 21h	Introdução a Tecnologia de Panificação
17 e 31/08/2026	20h - 22h	Empreendedorismo e modelo de negócios
25, 26 e 27/08/2026	19h - 21h	Legislação de Alimentos
<b>Setembro</b>		
01, 02, 03, 08, 09 e 10/09/2026	19h - 21h	Introdução a Tecnologia Leite e Derivados Lácteos
15, 16, 17, 22, 23, 28 e 29/09/2026	19h - 21h	Rotulagem de alimentos
30/09, 01 e 06/10/2026	19h - 21h	Embalagem para alimentos
<b>Outubro</b>		
07/10/2026	19h - 21h	Masterclass: Criação de protótipos
13, 14, 15, 20, 21 e 22/10/2026	20h - 22h	Introdução a Tecnologia de Bebidas
27, 28, 29/10, 03, 04 e 05/11/2026	19h - 21h	Introdução a Tecnologia de Carneos
<b>Novembro</b>		
10, 11, 12, 16, 17 e 18/11/2026	20h - 22h	Conservação de Alimentos
23, 24, 25, 26 /11 e 01/12	19h - 21h	Ingredientes para alimentos
<b>Dezembro</b>		
02, 03, 08, 09 e 10/12/2026	19h - 21h	Desenvolvimentos de produtos Saudáveis

<b>Janeiro 2027</b>		
05, 06 e 07/01/2027	19h - 21h	Marketing e Comunicação
11, 12 e 13/01/2027	20h - 22h	Liderança e Negociação
14, 18 e 21/01/2027	19h - 21h	Inovação e Design de Futuros
26, 27 e 28/01/2027	20h - 22h	Planejamento Estratégico
<b>Fevereiro 2027</b>		
02 e 03/02/2027	19h - 21h	Patentes, marcas e propriedade intelectual
15 e 16/02/2027	19h - 21h	Consultoria e assessoria de alimentos
17 e 18/02/2027	20h - 22h	Estratégia e precificação na consultoria
23, 24, 25/02, 01, 02, 03 e 04/03/2027	19h - 21h	Controle de Qualidade dos Alimentos
<b>Março 2027</b>		
09, 10, 11, 16 e 17/03/2027	20h - 22h	Gerenciamento de projetos: métodos ágeis
A agendar	-	Mentorias
23 e 25/03/2027	20h - 22h	Apresentação dos trabalhos

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – CURSO DE FORMAÇÃO EM CONSULTORIA DE ALIMENTOS NO P&D**

<b>Curso</b>	<b>Conteúdo Programático</b>
<b>O mercado de alimentos para P&amp;D (Ana Alves)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentação dos cursos: formação em desenvolvimento de produtos e consultoria de alimentos no P&amp;D</li> <li>- O mercado de alimentos;</li> <li>- A economia e a área de alimentos;</li> <li>- A consultoria de alimentos no P&amp;D;</li> <li>- O mercado de alimentos para desenvolvimento de produtos;</li> <li>- Habilidades necessárias para o P&amp;D;</li> <li>- Segurança alimentar;</li> <li>- Novos produtos alimentícios.</li> </ul>
<b>Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos (Ana Alves)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesquisa de mercado;</li> <li>- Conceitos fundamentais de produtos;</li> <li>- Posicionamento, riscos e erros;</li> <li>- Classificação de tipos de produto e níveis de produto;</li> <li>- Passos para desenvolver produto: briefing, teste em bancada, prototipagem e teste em linha industrial;</li> <li>- Desenvolvimento de embalagens;</li> <li>- Validação e aceitação do público-alvo e cliente;</li> <li>- Ciclo de Vida do Produto (CVP)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentos gerados.</li> </ul>
<p><b>Ficha Técnica</b> <b>(Paulo Ribeiro)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definição de Ficha Técnica;</li> <li>- Conhecendo os tipos de ficha técnica;</li> <li>- Ferramentas para elaboração de fichas técnicas.</li> <li>- Termos principais: o que é peso bruto, peso líquido, per capita, porção, medidas caseiras;</li> <li>- Conhecendo os indicadores: fator de correção, índice de cocção, custo da porção;</li> <li>- Calculando as perdas das proteínas;</li> <li>- Ficha Técnica Operacional x Ficha Técnica Gerencial – apresentando modelos na prática;</li> <li>- Cálculo do preço de venda e custo da mercadoria vendida – CMV;</li> <li>- Método de escrita das preparações e dos pratos;</li> <li>- Apresentação das Fichas técnicas ao cliente.</li> </ul>
<p><b>Trabalho de conclusão de curso</b> <b>(Rogerio Malta)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução sobre o produto;</li> <li>- Briefing;</li> <li>- Denominação do produto;</li> <li>- Legislações utilizadas para pesquisa para o desenvolvimento do produto.</li> <li>- Formulação do produto;</li> <li>- Indicação de ingredientes e porque utilizou;</li> <li>- Lista de fornecedores com condições de compra e entrega;</li> <li>- Rotulagem;</li> <li>- Tipo de embalagem utilizada e por quê.</li> <li>- Considerações Finais.</li> </ul>
<p><b>Introdução a Tecnologia de frutas e hortaliças</b> <b>(Jaqueline Moraes)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos fisiológicos dos frutos na pré-colheita e na pós-colheita;</li> <li>- Perdas e causas das perdas de frutas e hortaliças;</li> <li>- Métodos de análises químicas de frutas e hortaliças;</li> <li>- Qualidade pós-colheita, atributos e índices de qualidade;</li> <li>- Controle de qualidade nas indústrias de processamento de frutas e hortaliças;</li> <li>- Minimamente processado;</li> <li>- Polpa de fruta;</li> <li>- Doces pastoso, massa, geleia e frutas em caldas;</li> <li>- Vegetais secos e desidratados;</li> <li>- Vegetais fermentados e acidificados.</li> <li>- Prática sobre pectina.</li> </ul>
<p><b>Introdução a Tecnologia de Panificação</b> <b>(Jaqueline Moraes)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução a tecnologia dos principais cereais, produzidos no Brasil e no Mundo (arroz, milho, cevada, aveia, centeio e trigo);</li> <li>- Tecnologia de amido e suas principais aplicações industriais.</li> <li>- Tecnologia de trigo: produção, estrutura do grão, composição química, classificação, aplicações.</li> <li>- Avaliação da qualidade da farinha de trigo (métodos/ instrumentos) e obtenção de glúten.</li> <li>- Uso de ingredientes e seu efeito nos produtos alimentícios.</li> <li>- Fluxograma de fabricação de produtos de panificação.</li> <li>- Tecnologia de Panificação: processo convencional (massa direta e esponja).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecnologia de biscoitos, bolos e de massas alimentícias.</li> <li>- Prática sobre glúten e a função da gordura.</li> </ul>
<p><b>Empreendedorismo e modelo de negócios (Fernanda Cipriano)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definição do empreendedorismo;</li> <li>- Histórico do Empreendedorismo;</li> <li>- Definição do empreendedor;</li> <li>- O profissional empreendedor: hard e soft skills</li> <li>- Administração empreendedora;</li> <li>- Business Model Canvas</li> <li>- Os 9 elementos;</li> <li>- O Quadro do Modelo de Negócios;</li> <li>- Exercício com a construção do quadro</li> <li>- O modelo Lean canvas e startups aplicado a consultoria de alimentos</li> </ul>
<p><b>Legislação de Alimentos (Elisa Santos)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Panorama geral da legislação de alimentos no Brasil;</li> <li>- Legislação Federal, Estadual, Municipal e Normas Regulamentares;</li> <li>- Legislações sanitárias;</li> <li>- Produtos obrigatórios e isentos de registro ANVISA e MAPA;</li> <li>- Overview das resoluções envolvidas no registro de alimentos;</li> <li>- Fluxo de registros ANVISA e MAPA;</li> <li>- Padrões de Identidade e Qualidade;</li> <li>- Assuntos regulatórios para novos alimentos e suplementos alimentares</li> <li>- Direitos do Consumidor, Política Nacional das Relações de Consumo e a Proteção Contra a Publicidade Enganosa e Abusiva</li> </ul>
<p><b>Introdução a Tecnologia Leite e Derivados Lácteos (Nathalia Barbosa)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Composição química, propriedades físicas e sensoriais do leite;</li> <li>- Síntese do leite na glândula mamária;</li> <li>- Produção higiênica do leite;</li> <li>- Tipos e Classificação do Leite;</li> <li>- Transporte e armazenamento;</li> <li>- Controle de Qualidade do leite;</li> <li>- Tratamento e transformação do leite;</li> <li>- Transformações bioquímicas envolvidas na obtenção de derivados do leite;</li> <li>- Processamento tecnológico de queijos tradicionais e finos;</li> <li>- Processamento tecnológico de produtos lácteos fermentados;</li> <li>- Tecnologia de fabricação de manteiga;</li> <li>- Tecnologia de fabricação de doces;</li> <li>- Fundamentos tecnológicos de aditivos, ingredientes e coadjuvantes, utilizados em produtos derivados de leite;</li> <li>- Higienização da indústria de laticínio.</li> <li>- Práticas de coagulação.</li> </ul>
	<p><b>MÓDULO I – ROTULAGEM OBRIGATÓRIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A importância da rotulagem de alimentos: quais as influências que causam no consumidor, diferença entre embalagem, mostrar rótulos corretos e rótulos errados</li> <li>- Legislação anterior e Nova Legislação</li> <li>- Produtos exigidos e dispensados</li> <li>- Rotulagem geral de alimentos segundo a ANVISA: informações obrigatórias e atualização</li> </ul>

<p><b>Rotulagem de alimentos (Patrícia Trovó)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rotulagem geral de alimentos segundo o MAPA, informações obrigatórias: origem vegetal, origem animal e bebidas</li> <li>- Os órgãos de controle metrológico (INMETRO, IPEM) e a rotulagem de alimentos</li> </ul> <p><b>MÓDULO II – GESTÃO DE ALERGÊNICOS EM RÓTULOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informação nutricional complementar</li> <li>- Programa de controle de alergênico: alergias e intolerância alimentar e como surgem, tratamento de alergênico na cadeia de alimentos, gestão de alergênicos no APPCC</li> <li>- Rotulagem de alimentos com glúten: o que é, onde pode ser encontrada e rotulagem</li> <li>- Rotulagem de alimentos com lactose: o que é, onde pode ser encontrada e rotulagem</li> <li>- Rotulagem de alimentos para fins específicos e com propriedades funcionais</li> <li>- Rotulagem de alimentos contendo organismos geneticamente modificados (transgênicos): o que são OMG's, onde podem ser encontradas e a rotulagem</li> </ul> <p><b>MÓDULO III – ROTULAGEM NUTRICIONAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rotulagem nutricional: onde se aplica, itens obrigatórios, formas de apresentação da tabela nutricional e arredondamentos</li> <li>- Porções e medidas caseiras</li> <li>- Cálculo da tabela nutricional</li> <li>- Apresentação da tabela nutricional</li> <li>- Requisitos de rotulagem frontal e apresentação</li> </ul> <p><b>MÓDULO IV – ROTULAGEM POR CATEGORIA DE PRODUTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rotulagem de carnes e derivados: selos de inspeção (S.I.F., S.I.M.).</li> <li>- Rotulagem de leite e derivados.</li> <li>- Rotulagem de ovos e mel.</li> <li>- Regras específicas para sucos, néctares e refrescos.</li> <li>- Rotulagem de águas minerais e de mesa.</li> <li>- Alegações de saúde e nutricionais para bebidas.</li> <li>- Rotulagem de frutas, legumes e verduras (in natura e processados).</li> <li>- Rotulagem de produtos minimamente processados.</li> <li>- Informações sobre agrotóxicos e rotulagem de produtos orgânicos.</li> </ul>
<p><b>Embalagem para alimentos (Natasha Pádua)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Por que embalar?</li> <li>- Panorama de embalagens no Brasil – assuntos regulatórios;</li> <li>- Embalagens flexíveis;</li> <li>- Embalagens ativas e inteligentes;</li> <li>- Migração de materiais de embalagem, testes e laudos</li> <li>- Sustentabilidade;</li> <li>- Materiais tradicionais e alternativos;</li> <li>- Design, funcionalidade, finalidade e rótulo;</li> <li>- Conceitos e perspectivas futuras;</li> <li>- Exercício de consolidação.</li> </ul>
<p><b>Masterclass: Criação de protótipos (Ana Alves)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução a prototipagem;</li> <li>- Como extrair a ideia do cliente ou das partes interessadas</li> <li>- Tipos de protótipos;</li> <li>- Ferramentas de prototipagem;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Benefícios da prototipagem;</li> <li>- Melhores práticas para a validação de protótipos</li> <li>- Como migrar do protótipo para o teste em planta piloto ou industrial</li> </ul>
<p><b>Introdução a Tecnologia de Bebidas</b> <b>(Rogerio Malta e Erica Dias)</b></p>	<p><b>MÓDULO I: BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS</b></p> <p><b>INTRODUÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O mercado de bebidas.</li> <li>- Categorias de bebidas</li> <li>- Bebidas alcoólicas x bebidas não alcoólicas</li> </ul> <p><b>ÁGUA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definições de água.</li> <li>- Processo de obtenção de água mineral.</li> <li>- Processo de obtenção de outras águas.</li> <li>- Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto;</li> <li>- Embalagem e conservação.</li> </ul> <p><b>SUCO, NÉCTAR E REFRESCO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definição de suco, néctar, refresco: tipos, características</li> <li>- Processo de obtenção de sucos e néctares</li> <li>- Métodos de conservação de sucos e néctares</li> <li>- Sucos concentrados: processos de concentração;</li> <li>- Sucos desidratados processo de desidratação;</li> <li>- Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto: fatores envolvidos, alternativas de solução</li> <li>- Embalagem e conservação</li> </ul> <p><b>BEBIDAS CARBONATADAS E NÃO CARBONATADAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecnologias: bebidas carbonatadas, bebidas refrescantes não carbonatadas.</li> <li>- Processo de obtenção de bebidas carbonatadas e não carbonatadas</li> <li>- Métodos de conservação de bebidas carbonatadas e não carbonatadas</li> </ul> <p><b>MÓDULO II: BEBIDAS ALCÓOLICAS</b></p> <p><b>VINHOS E FERMENTADOS ALCÓOLICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinho e fermentados alcoólicos: definições e tipos</li> <li>- Vinho e espumante: tipos, classificação, processos de obtenção e conservação/estabilização.</li> <li>- Ingredientes</li> <li>- Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto</li> <li>- Embalagem, envelhecimento e conservação.</li> </ul> <p><b>CERVEJAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos, classificação, processos de obtenção e conservação/estabilização</li> <li>- Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto</li> <li>- Ingredientes</li> <li>- Embalagem e conservação.</li> </ul> <p><b>BEBIDAS ALCÓOLICAS GERAIS</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecnologia e tipos de bebidas destiladas: Whisky, Rum, Conhaque, Gin, Vodca, Aguardentes, Licores</li> <li>- Composição química das bebidas</li> </ul> <p>VINAGRES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução</li> <li>- Fermentação acética</li> <li>- Tecnologia de processamento</li> <li>- Tipos de vinagres</li> <li>- Composição química dos vinagres</li> </ul>
<p><b>Introdução a Tecnologia de Cárneos</b> (Sabrina Miranda)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução às características gerais de carnes e pescados;</li> <li>- Legislação e inspeção de carne e derivados;</li> <li>- Métodos de conservação de carne e derivados;</li> <li>- Linhas de abate (bovinos, suínos e aves);</li> <li>- Abate humanitário;</li> <li>- Industrialização da carne;</li> <li>- Processamento de embutidos cárneos;</li> <li>- Processo de produção de salsicha;</li> <li>- Processo de produção de presunto;</li> <li>- Processo de produção de linguiça;</li> <li>- Defumados;</li> <li>- Método de Salga;</li> <li>- Características gerais de pescados;</li> <li>- Composição química do pescado;</li> <li>- Industrialização do pescado;</li> <li>- Redução de sódio em produtos cárneos;</li> <li>- Pensar em práticas para fazer em casa.</li> </ul>
<p><b>Conservação de Alimentos</b> (Rogerio Malta)</p>	<p>Módulo I: Construção do valor do produto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Como desenvolver um produto: como construir um briefing e o valor do produto.</li> <li>- Qual o consumidor: mapa de empatia, construção de persona e jornada do usuário</li> <li>- Novos conceitos de alimentos: veganismo, raw food, orgânicos, minimamente processados, - produtos com apelo a indulgência, comfort food e natural foods.</li> <li>- Histórico do processamento de alimentos;</li> <li>- Introdução a microbiologia;</li> <li>- Crescimento microbiano em alimentos;</li> <li>- Controle da multiplicação microbiana;</li> <li>- Contaminação e alteração de alimentos;</li> <li>- Doenças alimentares.</li> </ul> <p>Módulo II: Métodos de conservação de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Método de barreiras;</li> <li>- Fatores intrínsecos ao alimento;</li> <li>- Fatores extrínsecos ao alimento;</li> <li>- Métodos de conservação de alimentos;</li> <li>- Conservação de alimentos pelo calor: tecnologias clássicas e tecnologias emergentes.</li> <li>- Conservação de alimentos pelo frio: congelamento e ultracongelamento.</li> <li>- Conservação de alimentos pela concentração e desidratação;</li> <li>- Conservação de alimentos pela fermentação;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservação de alimentos por aditivos químicos: naturais e artificiais;</li> </ul> <p>Módulo III - Aplicação dos processos de conservação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Embalagem de alimentos aplicações nos novo conceitos: clássicas, ativas e inteligentes.</li> <li>- Draft da criação do processo de um produto: fluxograma.</li> <li>- Estudos de caso de aumento de shelf life de um produto e como aplicar em uma consultoria.</li> </ul>
<p><b>Ingredientes para alimentos (Ricardo Ongaratto)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inovação na área de alimentos;</li> <li>- Introdução aos macronutrientes;</li> <li>- Açúcar: funções e aplicações;</li> <li>- Proteínas de origem animal: funções e aplicações;</li> <li>- Glúten: função e aplicação;</li> <li>- Gorduras: funções e substituições;</li> <li>- Ovo: função e aplicação;</li> <li>- Leite: função e aplicação;</li> <li>- Ingredientes para substituições: amidos, farinhas sem glúten, polióis, carboidratos de baixa caloria (edulcorantes), fibras, extratos, proteínas de origem vegetal...);</li> <li>- Aditivos alimentares: adoçantes, acidulantes, antioxidantes, aromatizantes, corantes, conservantes, espessantes, emulsificantes, estabilizantes, umectantes, anti-umectante e regulador de acidez.</li> <li>- Probióticos, prebióticos e simbióticos</li> <li>- Ingredientes funcionais e bioativos</li> <li>- Principais produtos no mercado de alimentos;</li> <li>- Aplicação de ingredientes em formulações;</li> <li>- Formulações plant based;</li> <li>- Formulações de panificação sem glúten;</li> <li>- Formulação de produto sem adição de açúcar.</li> <li>- Formulação de suplementos alimentares e alimentos funcionais em produtos prontos para consumo.</li> </ul>
<p><b>Desenvolvimentos de produtos Saudáveis (Ana Alves)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Novos produtos e segmentação de mercado;</li> <li>- Como desenvolver produtos;</li> <li>- Desenvolvimento de Produtos plant based;</li> <li>- Desenvolvimento de suplementos alimentares;</li> <li>- Desenvolvimento de produtos funcionais;</li> <li>- Desenvolvimento de produtos com redução de ingredientes: açúcar, gordura e sódio;</li> <li>- Saudabilidade alimentar com experiência indulgente;</li> <li>- Desenvolvimento de Produtos Alimentícios Personalizados por Meio de Tecnologias Digitais;</li> <li>- Produtos saudáveis e viáveis financeiramente;</li> <li>- Como escalar produção de alimentos saudáveis.</li> </ul>
<p><b>Marketing e Comunicação (Ana Alves)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De 4Ps para 4Cs;</li> <li>- O consumidor e segmentos de clientes;</li> <li>- A inovação na área de alimentos;</li> <li>- Necessidade x desejo: pirâmide de Maslow;</li> <li>- Público-alvo e persona;</li> <li>- Mapa de empatia;</li> <li>- Jornada do Consumidor;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrição de produtos e serviços;</li> <li>- Sustentabilidade;</li> <li>- Marca x valor;</li> <li>- Definição das estratégias de marketing e comunicação;</li> <li>- O marketing digital hoje.</li> </ul>
<p><b>Liderança e Negociação</b> (Fernanda Cipriano)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Liderança e Negociação;</li> <li>- Poder x Autoridade;</li> <li>- Facilitação de conversas e gestão de stakeholders;</li> <li>- Comunicação com o cliente;</li> <li>- Desafios futuros da liderança;</li> <li>- Estilos de liderança;</li> <li>- Sabotadores;</li> <li>- Comunicação e Feedback.</li> </ul>
<p><b>Inovação e Design de Futuros</b> (Natasha Pádua)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudo de Futuros: Trazendo a inovação do futuro para hoje!!!</li> <li>- Como identificar os sinais e tendências no espírito do tempo do futuro.</li> <li>- O impacto das tendências na inovação em alimentos nas dimensões que moldam o futuro.</li> <li>- Ferramentas para a construção de cenários futuros</li> <li>- Construção de cenários futuros e suas personas</li> <li>- Identificação de vetores de inovação em alimentos e bebidas</li> <li>- Migração para o desenvolvimento de novos negócios: FOODTECHFUTURE</li> </ul>
<p><b>Planejamento Estratégico</b> (Fernanda Cipriano)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principais alavancas do negócio;</li> <li>- Processo de planejamento estratégico;</li> <li>- Análise dos stakeholders;</li> <li>- Análise de mercado;</li> <li>- Análise de clientes;</li> <li>- Cadeia de valor;</li> <li>- Benchmarking;</li> <li>- Análise S.W.OT;</li> <li>- Visão e missão;</li> <li>- Responsabilidade social e ética;</li> <li>- Plano de ação: PDCA;</li> <li>- Ferramentas digitais para o planejamento estratégico.</li> </ul>
<p><b>Patentes, marcas e propriedade intelectual</b> (Rafael Cavalcante)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução a propriedade intelectual;</li> <li>- A importância do registro de marca;</li> <li>- O registro de marcas no Brasil;</li> <li>- A proteção de marca no exterior;</li> <li>- A proteção de tecnologia por patente ou segredo industrial;</li> <li>- Noções básicas de patentes;</li> <li>- A tramitação do registro de patente;</li> <li>- A proteção de patentes no exterior;</li> <li>- Propriedade intelectual e desenvolvimento.</li> <li>- Como pesquisar e registrar propriedade intelectual e industrial.</li> </ul>
<p>]</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução à Consultoria e Assessoria:</li> <li>- Conceito e Evolução: Exploração da definição de consultoria, sua história e evolução ao longo do tempo;</li> <li>- Conceitos e definições de consultoria e assessoria em alimentos.</li> </ul>

<p><b>Consultoria e Assessoria de Alimentos</b> (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O papel do consultor e do assessor na segurança e qualidade dos alimentos.</li> <li>- Diferenças entre consultoria, assessoria e auditoria.</li> <li>- Desenvolvimento de Produtos e Formas de Consultoria.</li> <li>- Desenvolvimento de novos produtos e adaptação de formulações.</li> <li>- Consultoria para otimização de processos produtivos.</li> <li>- Consultoria em gestão de custos e análise de viabilidade econômica.</li> <li>- Habilidades e Competências do Consultor: como comunicação, negociação, análise e resolução de problemas.</li> <li>- Contratação, Administração e Manutenção: abordagem dos processos de contratação de consultores, gestão de projetos de consultoria e manutenção da qualidade dos serviços;</li> <li>- Ética e Desafios;</li> <li>- Compreensão do mercado e do cliente: explorar a importância de conhecer o mercado, as tendências e as necessidades dos clientes, para que os consultores possam oferecer soluções personalizadas e relevantes.</li> </ul>
<p><b>Estratégia e Precificação na Consultoria</b> (Fernanda Cipriano)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Análise de Custos;</li> <li>- Definição de Margens de Lucro;</li> <li>- Compreensão do Mercado e da Concorrência;</li> <li>- Identificação de Estratégias de Preços;</li> <li>- Métodos de Precificação;</li> <li>- Tomada de Decisão;</li> <li>- Ferramentas e Tecnologias;</li> <li>- Gestão financeira: investimento, capital de giro, fluxo de caixa, contas a pagar e contas a receber;</li> <li>- Exercício para levantamento de custos para entendimento de investimento e capital de giro para abertura de uma empresa de consultoria.</li> </ul>
<p><b>Controle de Qualidade dos Alimentos</b> (Patrícia Trovó)</p>	<p>Módulo I - Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Princípios da Segurança de Alimentos</li> <li>- Segurança Alimentar x Segurança de Alimentos</li> <li>- Codex Alimentarius</li> <li>- Alimentos Seguros</li> <li>- Contaminantes de Alimentos</li> <li>- Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)</li> <li>- Práticas de produção higiênica</li> <li>- Boas Práticas de Fabricação (BPF)</li> </ul> <p>Módulo II - Segurança de alimentos;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle:</li> <li>- Detalhamento dos 12 passos;</li> <li>- Sistemas de monitoramento, procedimentos de verificação, validação e revisão;</li> <li>- Segurança de alimentos no desenvolvimento da formulação;</li> <li>- Segurança de Alimentos no desenvolvimento do processo;</li> <li>- Segurança de alimentos nos testes industriais.</li> </ul> <p>Módulo III – Aplicação na Indústria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas e Padrões de Qualidade - Legislação de Alimentos</li> <li>- Ferramentas de Qualidade e Controle Sanitário dos Alimentos</li> <li>- Gestão Da Qualidade</li> </ul>

	- Fundamentos Aplicados Na Qualidade De Alimentos
<b>Gerenciamento de projetos: métodos ágeis (Fernanda Cipriano)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bases do gerenciamento de projetos;</li> <li>- Processos da gestão do projetos;</li> <li>- Metodologias tradicionais, PDCA e introdução a métodos ágeis;</li> <li>- Principais métodos ágeis: lean, kaban.</li> <li>- Gerenciamento ágil de projetos com scrum;</li> <li>- Planejando um produto ágil;</li> <li>- Gerenciamento de riscos;</li> <li>- Ferramentas digitais para gerenciamento de projetos;</li> <li>- Estudo de caso.</li> </ul>

