EMENTA

CRONOGRAMA – CURSOS DA TRILHA INOVAÇÃO

Data	Horário	Aula
Novembro 2026		
23, 24, 25, 26 /11 e 01/12	19h às 21h	Curso de Ingredientes para Alimentos
Dezembro 2026		
02, 03, 08, 09 e 10/12/2026	19h às 21h	Curso de Desenvolvimento de Produtos Saudáveis
Janeiro 2027		
14, 18 e 21/01/2027	19h às 21h	Curso de Inovação e Design de Futuros

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – CURSOS DA TRILHA INOVAÇÃO

Curso	Conteúdo Programático
Curso de Ingredientes para Alimentos (Ricardo Ongaratto)	- Inovação na área de alimentos; - Introdução aos macronutrientes; - Açúcar: funções e aplicações; - Proteínas de origem animal: funções e aplicações; - Glúten: função e aplicação; - Gorduras: funções e substituições; - Ovo: função e aplicação; - Leite: função e aplicação; - Ingredientes para substituições: amidos, farinhas sem glúten, polióis, carboidratos de baixa caloria (edulcorantes), fibras, extratos, proteínas de origem vegetal; - Aditivos alimentares: adoçantes, acidulantes, antioxidantes, aromatizantes, corantes, conservantes, espessantes, emulsificantes, estabilizantes, umectantes, antiumectante e regulador de acidez. - Probióticos, prebióticos, simbióticos e pós-bióticos; - Bioativos para suplementos alimentares segundo a IN 28; - Ingredientes adaptógenos e nootrópicos; - Principais produtos no mercado de alimentos; - Aplicação de ingredientes em formulações; - Formulações plant based; - Formulação de bebidas alcoólica mista; - Formulações de panificação sem glúten; - Formulação de produto sem adição de açúcar;

	- Formulação para suplementos: em pó, líquido e em cápsula;
Curso de Desenvolvimento de Produtos Saudáveis (Ana Alves)	- Novos produtos e segmentação de mercado; - Como desenvolver produtos; - Desenvolvimento de Produtos plant based; - Desenvolvimento de suplementos alimentares; - Desenvolvimento de produtos com redução de ingredientes: açúcar, gordura e sódio; - Desenvolvimento de produtos proteicos; - Saudabilidade alimentar com experiência indulgente; - Desenvolvimento de Produtos Alimentícios Personalizados por Meio de Tecnologias Digitais; - Produtos saudáveis e viáveis financeiramente; - Como escalar produção de alimentos saudáveis.
Curso de Inovação e Design de Futuros (Natasha Pádua)	- Estudo de Futuros: trazendo a inovação do futuro para hoje (Strategic Foresight); - Strategic Foresight e Trendhunting: identificação de sinais fracos e metodologias de mapeamento de futuros; - Os três horizontes da inovação (H1, H2 e H3); - Vetores de disrupção global: forças tecnológicas, ambientais e regulatórias que moldam o futuro de alimentos e bebidas; - Identificação de vetores de inovação em alimentos e bebidas - O uso de IA na identificação de sinais; - Construção de cenários futuros; - Personas do futuro; - Design de futuros na prática: o cone de futuros, personas de próxima geração e metodologia de Backcasting; - Corporate venture e novos modelos de negócio: o ecossistema FOODTECHFUTURE e a governança da inovação radical.

PROFESSORES - CURSOS DA TRILHA INOVAÇÃO

Curso de Ingredientes para Alimentos

RICARDO ONGARATTO



Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela UFRGS (2006), mestrado em Engenharia de Alimentos, ênfase em Engenharia de Processos, pela UNICAMP (2008) e doutorado em Engenharia Química pela UFRJ (2014). Trabalhou como Pesquisador em Propriedade Industrial no INPI de 2009 a 2019 atuando como examinador de patentes referentes a equipamentos, produtos e processos na indústria de alimentos. Atualmente é professor Adjunto na Universidade Federal do Rio de Janeiro na área de Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Óleos e Gorduras, Métodos de Conservação na Indústria de Alimentos e Desenvolvimento de Novos Produtos e Coordenador do curso de graduação de Engenharia de Alimentos. Também é membro permanente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFRJ.

Curso de Desenvolvimento de Produtos Saudáveis

ANA ALVES



Nutricionista dedicada à promoção de alimentos saudáveis e à comunicação eficaz. Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo, com especialização em Nutrição Vegetariana e Vegana e extensão em Gastronomia, NaturalChef e Palestrante. Possui mais de 12 anos de experiência em consultoria nutricional, desenvolvimento de produtos e marketing nutricional, com forte atuação nos canais Food Service e Varejo (B2B e B2C). Desde 2013, atua na VRG Foods, uma indústria de chocolates e insumos saudáveis, onde implementou a área de Marketing Nutricional. Atualmente, é Executiva de Contas do canal Food Service, oferecendo consultoria a pequenas, médias e grandes empresas de alimentos saudáveis, além de atuar no Mercado Magistral, prestando consultoria para farmácias de manipulação com foco em bases nutracêuticas.

Curso de Inovação e Design de Futuros

NATASHA PÁDUA



Msc. em Gestão Global da Inovação, Cientista de alimentos pela Universidade de São Paulo e Mestre em Inovação com duplo diploma em Global Innovation Management pela Aix-Marseille Université e North Carolina State University. Vivência internacional na Holanda, França, Estados Unidos, China e Portugal. Experiência em pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, operações e serviços de alimentação, consultoria e comunicação de inovação e tendências. Trabalhou nos últimos 5 anos com as maiores empresas de alimentos do mundo em projetos de inovação, tendências e inteligência de mercado e atualmente está à frente da PROInnova Consultoria, ajudando empresas a identificar tendências e aplicá-las na prática para inovar e se manterem relevantes no mercado hoje e no futuro.