

EMENTA

CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM INOVAÇÃO DE ALIMENTOS NO P&D

Data	Horário	Aula
Março		
18/03/2024	19h às 21h	O mercado de alimentos para inovação
19, 20, 21, 26 e 27/03/24	19h às 21h	Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint
Abril		
02/04/2024	19h às 21h	Masterclass: pesquisa e desenvolvimento de produtos
03/04/2024	19h às 21h	Masterclass: novos produtos alimentícios
04/04/2024	19h às 21h	Masterclass: ingredientes regionais
06/04/2024	09h às 13h	Ficha técnica
09, 10 e 11/04/2024	19h às 21h	Legislação de Alimentos
13/04, 27/04 e 04/05/2024	09h às 13h	Análise sensorial de alimentos no P&D
16/04/2024	19h às 21h	Masterclass: PANCS
18/04/2023	19h às 21h	Masterclass: segurança alimentar
17 e 24/04/24	19h às 21h	Patentes, marcas e propriedade intelectual
29, 30/04, 02 e 06/05/24	20h às 22h	Gerenciamento de projetos: métodos ágeis
Mai		
07, 08, 09, 14 e 15/05/24 e 1h de aula gravada	19h as 21h	Ingredientes para alimentos
16/05/2024	20h às 22h	Trabalho de conclusão de curso
20, 21, 22, 23, 27 e 28/05/2024	20h às 22h	Rotulagem de Alimentos
25/05/2024	09h às 13h	Valor nutricional dos alimentos
Junho		
04, 05, 06, 11 e 12/06/2024	19h às 21h	Segurança de alimentos aplicado no P&D
13/06/2024	20h às 22h	Masterclass: tecnologias emergentes
18, 19, 20, 25, 26 e 27/06/2024	20h às 22h	Conservação de alimentos no P&D
Julho		

02, 03, 04, 09, 10 e 11/07/2024	19h às 21h	Embalagem para alimentos
A agendar	A agendar	Mentorias
23 e 24/07/2024	19h às 21h	Apresentação dos trabalhos

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

Curso	Conteúdo Programático
O mercado de alimentos para Inovação (Ana Alves)	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação do curso; - O mercado de alimentos; - A economia e a área de alimentos; - Segurança alimentar; - Novos produtos alimentícios.
Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint (Natasha Pádua)	<p>Módulo I - Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução ao Design Sprint - Introdução ao Design Thinking - Inovação e negócios; - Inovação e alimentos; <p>Módulo II – O Sprint e sua agilidade</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etapas do Design Sprint - Pré-Design Sprint - Adaptações do Design Sprint - Pilares do Design Thinking <p>Módulo II - Imersão</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comportamento dos consumidores - Tendências no ramo de alimentos - Entrevista em profundidade - Shadowing - Levantamento de características de produtos já existentes no mercado (prática) <p>Módulo III - Análise e a etapa de definição</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análise das entrevistas - Insights - Brainstorm e filtro de ideias - Estruturando o desafio - Análise das amostragens (prática) - Pesquisa qualitativa (prática) <p>Módulo IV - Ideação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personas - Mapa de empatia - Jornada do usuário

	<ul style="list-style-type: none"> - Diagrama de afinidades - Matriz morfológica - Blueprint (etapas do processo) - Realizar as ferramentas (prática) <p>Módulo V - Prototipagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priorização de ideias - Briefing - Experimentação: teste em bancada e em planta piloto - Fórmulas e dicas de formulação - Testes de validação - Sprint - Prototipagem (prática)
<p>Masterclass: pesquisa e desenvolvimento de produtos (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pesquisa de mercado; - Passos para desenvolver produto: teste em bancada, prototipagem e teste em linha industrial; - Desenvolvimento de embalagens; - Validação e aceitação do público-alvo; - Documentos gerados.
<p>Masterclass: novos produtos alimentícios (Fernanda Matta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Novos produtos e segmentação de mercado; - Tendências de novos produtos plant based; - Tendências de novos produtos de bebidas alcóolicas e não alcóolicas; - Tendências de novos produtos regionais; - Tendências de novos produtos funcionais; - Tendências de novos produtos de origem animal; - Tendências de novos produtos na área de cereais. - As principais ingredientes para reduções em alimentos; - Acordos nacionais e internacionais de redução e substituição;
<p>Masterclass: ingredientes regionais (Fernanda Matta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentação, regionalidade e cultura no Brasil; - Patrimônio alimentar; - Biodiversidade para alimentação e nutrição; - Principais ingredientes da região norte; - Principais ingredientes da região nordeste; - Principais ingredientes da região centro-oeste; - Principais ingredientes da região sudeste; - Principais ingredientes da região sul.
<p>Ficha técnica (Paulo Ribeiro)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Definição de Ficha Técnica; - Conhecendo os tipos de ficha técnica; - Ferramentas para elaboração de fichas técnicas. - Termos principais: o que é peso bruto, peso líquido, per capita, porção, medidas caseiras; - Conhecendo os indicadores: fator de correção, índice de cocção, custo da porção; - Calculando as perdas das proteínas; - Ficha Técnica Operacional x Ficha Técnica Gerencial – apresentando modelos na prática; - Cálculo do preço de venda e custo da mercadoria vendida – CMV;

	<ul style="list-style-type: none"> - Método de escrita das preparações e dos pratos; - Apresentação das Fichas técnicas ao cliente.
<p>Legislação de Alimentos (Viviani Godeguez)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Panorama geral da legislação de alimentos no Brasil; - Legislação Federal, Estadual, Municipal e Normas Regulamentares; - Legislações sanitárias; - Produtos obrigatórios e isentos de registro ANVISA e MAPA; - Overview das resoluções envolvidas no registro de alimentos; - Fluxo de registros ANVISA e MAPA; - Padrões de Identidade e Qualidade; - Assuntos regulatórios para novos alimentos. - Direitos do Consumidor, Política Nacional das Relações de Consumo e a Proteção Contra a Publicidade Enganosa e Abusiva
<p>Análise sensorial de alimentos no P&D (Erick Esmerino)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Objetivo e importância da análise sensorial de alimentos - Aplicação da análise sensorial na indústria e no desenvolvimento de produtos - Histórico da análise sensorial de alimentos - Fatores que contribuem para análise sensorial de alimentos: - Fisiologia dos sentidos envolvidos e a resposta sensorial - Tipos de erros envolvidos: Estratégias de controle de fontes de erro; Amostragem, preparação e apresentação de amostras. - Treinamento dos provadores: seleção e preparação; - Testes discriminativos: teste duo-trio; comparação pareada, teste triangular, teste de ordenação, teste de comparação múltipla. - Testes afetivos: teste de aceitação e teste de preferência; escalas hedônica e de atitude. - Testes descritivos: análise descritiva-quantitativa e método de índice de qualidade. - Preparo e apresentação de amostras. - Análise estatística e interpretação dos resultados. - Estudos de consumidores - percepções, comportamental, posicionamento de produto, segmentação de mercado, tendências, focus group. - Novas metodologias descritivas: - Caracterização sensorial descritiva de produtos através das respostas de Consumidores – CATA - Caracterização sensorial rápida de produtos - Mapeamento Sensorial Projetivo
<p>Masterclass: PANCS (Maria Ivone)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conceito de PANCS; - Reconhecimento da importância das PANCS - Melhoria alimentar e nutricional; - Mercado de PANCS; - Breve conhecimento sobre cultivo; - As principais PANCS e suas aplicações no mercado de alimentos.
<p>Masterclass: segurança alimentar (Maria Ivone)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Políticas e ações em soberania a segurança alimentar e nutricional a nível global e Brasil; - Ambientes alimentares como promotores da segurança alimentar e nutricional; - Sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis; - Alimentação e nutrição nos Grupos Sociais;

	<ul style="list-style-type: none"> - Gestão em segurança alimentar e nutricional no Brasil; - Movimentos sociais e segurança alimentar e nutricional.
<p>Patentes, marcas e propriedade intelectual (Rafael Cavalcante)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Introdução a propriedade intelectual; - A importância do registro de marca; - O registro de marcas no Brasil; - A proteção de marca no exterior; - A proteção de tecnologia por patente ou segredo industrial; - Noções básicas de patentes; - A tramitação do registro de patente; - A proteção de patentes no exterior; - Propriedade intelectual e desenvolvimento.
<p>Gerenciamento de projetos: métodos ágeis (Fernanda Cipriano)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bases do gerenciamento de projetos; - Processos da gestão do projetos; - Metodologias tradicionais, PDCA e introdução a métodos ágeis; - Principais métodos ágeis: lean, kaban... - Gerenciamento ágil de projetos com scrum; - Planejando um produto ágil; - Gerenciamento de riscos; - Estudo de caso.
<p>Ingredientes para alimentos (Lorena Coimbra)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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, anti-umectante e regulador de acidez. - Probióticos, prebióticos e simbióticos - 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. - 1 Hora de aula gravada com formulações;
<p>Trabalho de conclusão de curso (Rogerio Malta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Análise de mercado: pesquisa de mercado, produto, persona, pesquisa com consumidores reais e assuntos regulatórios; - Briefing; - Cronograma do projeto; - Considerações técnicas do produto; - Protótipo; - Rotulagem;

	<ul style="list-style-type: none"> - Fluxograma de processos; - Análise de Segurança de Alimentos; - Considerações finais.
<p>Rotulagem de Alimentos (Rogerio Malta)</p>	<p>MÓDULO I – ROTULAGEM OBRIGATÓRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - A importância da rotulagem de alimentos: quais as influências que causam no consumidor, diferença entre embalagem, mostrar rótulos corretos e rótulos errados - Legislação anterior e Nova Legislação - Produtos exigidos e dispensados - Rotulagem geral de alimentos segundo a ANVISA: informações obrigatórias e atualização - Rotulagem geral de alimentos segundo o MAPA, informações obrigatórias: origem vegetal, origem animal e bebidas - Os órgãos de controle metrológico (INMETRO, IPEM) e a rotulagem de alimentos <p>MÓDULO II – GESTÃO DE ALERGÊNICOS EM RÓTULOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informação nutricional complementar - Programa de controle de alergênico: alergias e intolerância alimentar e como surgem, tratamento de alergênico na cadeia de alimentos, gestão de alergênicos no APPCC - Rotulagem de alimentos com glúten: o que é, onde pode ser encontrada e rotulagem - Rotulagem de alimentos com lactose: o que é, onde pode ser encontrada e rotulagem - Rotulagem de alimentos para fins específicos e com propriedades funcionais - Rotulagem de alimentos contendo organismos geneticamente modificados (transgênicos): o que são OMG's, onde podem ser encontradas e a rotulagem <p>MÓDULO III – ROTULAGEM NUTRICIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rotulagem nutricional: onde se aplica, itens obrigatórios, formas de apresentação da tabela nutricional e arredondamentos - Porções e medidas caseiras - Cálculo da tabela nutricional - Apresentação da tabela nutricional - Requisitos de rotulagem frontal e apresentação
<p>Valor nutricional dos alimentos (Paulo Ribeiro)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Princípios da nutrição - Classificação dos alimentos; - Macronutrientes; - Biodisponibilidade - Segurança alimentar; - Alimentos industrializados; - Distúrbios nutricionais; - Aplicação e uso de tabelas de composição de alimentos; - Rótulo das embalagens; - Implementação em produtos alimentícios.
<p>Segurança de alimentos aplicado ao P&D</p>	<p>Módulo I - Introdução aos projetos de P&D:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Passos do P&D;

<p>(Viviani Godeguez)</p>	<p>- A importância da segurança de alimentos no P&D;</p> <p>Módulo II - Introdução a segurança de alimentos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Boas Práticas de Fabricação; - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; - Detalhamento dos 12 passos; - Sistemas de monitoramento, procedimentos de verificação, validação e revisão; Gestão da segurança de alimentos no P&D; - Segurança de alimento no briefing; - Segurança de alimentos no desenvolvimento da formulação; - Segurança de Alimentos no desenvolvimento do processo; - Segurança de alimentos nos testes industriais.
<p>Masterclass: tecnologias emergentes (Rogerio Malta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Introdução a tecnologia de alimentos; - Tecnologias convencionais x tecnologias emergentes; - Alta pressão; - Aquecimento ôhmico; - Infravermelho; - Irradiação; - Liofilização; - Micro-ondas; - Plasma frio; - Pulso elétrico; - Spray dryer; - Ultrassom; - Ultravioleta.
<p>Conservação de alimentos no P&D (Rogerio Malta)</p>	<p>Módulo I: Construção do valor do produto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Como desenvolver um produto: como construir um briefing e o valor do produto. - Qual o consumidor: mapa de empatia, construção de persona e jornada do usuário - Novos conceitos de alimentos: veganismo, raw food, orgânicos, minimamente processados, - produtos com apelo a indulgência, comfort food e natural foods. - Histórico do processamento de alimentos; - Introdução a microbiologia; - Crescimento microbiano em alimentos; - Controle da multiplicação microbiana; - Contaminação e alteração de alimentos; - Doenças alimentares. <p>Módulo II: Métodos de conservação de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Método de barreiras; - Fatores intrínsecos ao alimento; - Fatores extrínsecos ao alimento; - Métodos de conservação de alimentos; - Conservação de alimentos pelo calor: tecnologias clássicas e tecnologias emergentes. - Conservação de alimentos pelo frio: congelamento e ultracongelamento. - Conservação de alimentos pela concentração e desidratação; - Conservação de alimentos pela fermentação; - Conservação de alimentos por aditivos químicos: naturais e artificiais;

	<p>Módulo III - Aplicação dos processos de conservação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Embalagem de alimentos aplicações nos novo conceitos: clássicas, ativas e inteligentes. - Draft da criação do processo de um produto: fluxograma. - Estudos de caso de aumento de shelf life de um produto.
<p>Embalagem para alimentos (Natasha Pádua)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Por que embalar? - Panorama de embalagens no Brasil – assuntos regulatórios; - Embalagens flexíveis; - Embalagens ativas e inteligentes; - Sustentabilidade; - Materiais tradicionais e alternativos; - Design, funcionalidade, finalidade e rótulo; - Conceitos e perspectivas futuras; - Exercício de consolidação.

