

EMENTA

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

Data	Horário	Aula
Julho		
22/07/2025	19h - 21h	O mercado de alimentos para P&D
23 e 24/07/2025	19h - 21h	Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos
29 e 30/07/2025	19h - 21h	Ficha Técnica
31/07/2025	20h - 22h	Trabalho de conclusão de curso
Agosto		
05, 06, 07, 12, 13 e 14/08/2025	19h - 21h	Introdução a Tecnologia de Panificação
19, 20 e 21/08/2025	19h - 21h	Legislação de Alimentos
26 e 28/08/2025	20h - 22h	Empreendedorismo e modelo de negócios
27/08/2025	19h - 21h	Masterclass: Criação de protótipos
Setembro		
02, 03, 04, 09, 10 e 11/09/2025	19h - 21h	Introdução a Tecnologia Leite e Derivados Lácteos
16, 17, 18, 23, 24 e 25/09/2025	19h - 21h	Rotulagem de alimentos
30/09, 01 e 02/10/2025	19h - 21h	Introdução a Tecnologia de frutas e hortaliças
Outubro		
07, 08, 09, 14, 15 e 16/10/2025	20h - 22h	Introdução a Tecnologia de Bebidas
21, 22, 23, 28, 29 e 30/10/2025	19h - 21h	Introdução a Tecnologia de Cárneos
Novembro		
04, 05, 06, 11, 12 e 13/11/2025	20h - 22h	Conservação de Alimentos
17, 18 e 24/11/2025	19h - 21h	Embalagem para alimentos
Previsto	19h - 21h	Ingredientes para alimentos
Dezembro		
Previsto	19h - 21h	Desenvolvimentos de produtos Saudáveis
Janeiro 2026		

Previsto	20h - 22h	Liderança e Negociação
Previsto	19h - 21h	Masterclass: consultoria e assessoria de alimentos
Previsto	20h - 22h	Captação de Clientes
Previsto	19h - 21h	Inovação e Design de Futuros
Previsto	20h - 22h	Planejamento Estratégico
Fevereiro 2026		
Previsto	20h - 22h	Estratégia e precificação na consultoria
Previsto	19h - 21h	Masterclass: serviços de consultoria
Previsto	19h - 21h	Masterclass: sucesso na consultoria
Previsto	20h - 22h	Marketing na Consultoria de alimentos
Previsto	19h - 21h	Controle de Qualidade dos Alimentos
Março 2026		
Previsto	20h - 22h	Gerenciamento de projetos: métodos ágeis
A agendar	-	Mentorias
Previsto	20h - 22h	Apresentação dos Trabalhos

OBS: as matérias com data prevista, serão confirmadas até 2 meses antes das aulas. A confirmação será enviada por e-mail e também será disponibilizada no calendário no drive do curso.

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

Curso	Conteúdo Programático
O mercado de alimentos para P&D (Ana Alves)	- Apresentação do curso; - O mercado de alimentos; - A economia e a área de alimentos; - O mercado de alimentos para desenvolvimento de produtos; - Habilidades necessárias para o P&D; - Segurança alimentar; - Novos produtos alimentícios.
Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos (Ana Alves)	- Pesquisa de mercado; - Conceitos fundamentais de produtos; - Posicionamento, riscos e erros; - Classificação de tipos de produto e níveis de produto;

	- Passos para desenvolver produto: teste em bancada, prototipagem e teste em linha industrial; - Desenvolvimento de embalagens; - Validação e aceitação do público-alvo; - Ciclo de Vida do Produto (CVP) - Documentos gerados.
Ficha Técnica (Paulo Ribeiro)	- 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; - Método de escrita das preparações e dos pratos; - Apresentação das Fichas técnicas ao cliente.
Trabalho de Conclusão de Curso (Rogerio Malta)	- Análise de mercado; - Mapeamento dos potenciais clientes; - Identificação de nichos de mercado; - Modelo de negócios; - Missão, visão e valores; - Portfólio de serviços; - Estratégia de marketing; - Aspectos jurídicos e legais - Investimentos iniciais; - Plano de ação para execução.
Introdução a Tecnologia de Panificação (Manoel da Matta)	- Introdução a tecnologia dos principais cereais, produzidos no Brasil e no Mundo (arroz, milho, cevada, aveia, centeio e trigo); - Tecnologia de amido e suas principais aplicações industriais. - Tecnologia de trigo: produção, estrutura do grão, composição química, classificação, aplicações. - Avaliação da qualidade da farinha de trigo (métodos/ instrumentos) e obtenção de glúten. - Uso de ingredientes e seu efeito nos produtos alimentícios. - Fluxograma de fabricação de produtos de panificação. - Tecnologia de Panificação: processo convencional (massa direta e esponja). - Tecnologia de biscoitos, bolos e de massas alimentícias. - Prática sobre glúten e a função da gordura.
Legislação de Alimentos (Elisa Santos)	- 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
Empreendedorismo e modelo de negócios (Fernanda Cipriano)	- Definição do empreendedorismo; - Histórico do Empreendedorismo; - Definição do empreendedor; - O profissional empreendedor; - Administração empreendedora; - Business Model Canvas - Os 9 elementos; - O Quadro do Modelo de Negócios; - Construção do quadro - O modelo Lean canvas e as startups
Masterclass: Criação de protótipos (Ana Alves)	- Introdução a prototipagem; - Tipos de protótipos; - Ferramentas de prototipagem; - Benefícios da prototipagem; - Melhores práticas para a validação de protótipos
Introdução a Tecnologia Leite e Derivados Lácteos (Manoel Mata)	- Composição química, propriedades físicas e sensoriais do leite; - Síntese do leite na glândula mamária; - Produção higiênica do leite; - Tipos e Classificação do Leite; - Transporte e armazenamento; - Controle de Qualidade do leite; - Tratamento e transformação do leite; - Transformações bioquímicas envolvidas na obtenção de derivados do leite; - Processamento tecnológico de queijos tradicionais e finos; - Processamento tecnológico de produtos lácteos fermentados; - Tecnologia de fabricação de manteiga; - Tecnologia de fabricação de doces; - Fundamentos tecnológicos de aditivos, ingredientes e coadjuvantes, utilizados em produtos derivados de leite; - Higienização da indústria de laticínio. - Práticas de coagulação.
Rotulagem de alimentos (Patrícia Trovó)	MÓDULO I – ROTULAGEM OBRIGATÓRIA - 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

	MÓDULO II – GESTÃO DE ALERGÊNICOS EM RÓTULOS - 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 MÓDULO III – ROTULAGEM NUTRICIONAL - 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
Introdução a Tecnologia de frutas e hortaliças (Manoel da Matta)	- Aspectos fisiológicos dos frutos na pré-colheita e na pós-colheita; - Perdas e causas das perdas de frutas e hortaliças; - Métodos de análises químicas de frutas e hortaliças; - Qualidade pós-colheita, atributos e índices de qualidade; - Controle de qualidade nas indústrias de processamento de frutas e hortaliças; - Minimamente processado; - Polpa de fruta; - Doces pastoso, massa, geleia e frutas em caldas; - Vegetais secos e desidratados; - Vegetais fermentados e acidificados. - Prática sobre pectina.
Introdução a Tecnologia de Bebidas (Rogerio Malta e Erica Dias)	MÓDULO I: BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS INTRODUÇÃO - O mercado de bebidas. - Categorias de bebidas - Bebidas alcoólicas x bebidas não alcoólicas ÁGUA - Definições de água. - Processo de obtenção de água mineral. - Processo de obtenção de outras águas. - Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto; - Embalagem e conservação. SUCO, NÉCTAR E REFRESCO - Definição de suco, néctar, refresco: tipos, características - Processo de obtenção de sucos e néctares

	- Métodos de conservação de sucos e néctares - Sucos concentrados: processos de concentração; - Sucos desidratados processo de desidratação; - Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto: fatores envolvidos, alternativas de solução - Embalagem e conservação BEBIDAS CARBONATADAS E NÃO CARBONATADAS - Tecnologias: bebidas carbonatadas, bebidas refrescantes não carbonatadas. - Processo de obtenção de bebidas carbonatadas e não carbonatadas - Métodos de conservação de bebidas carbonatadas e não carbonatadas MÓDULO II: BEBIDAS ALCÓOLICAS VINHOS E FERMENTADOS ALCÓOLICOS - Vinho e fermentados alcoólicos: definições e tipos - Vinho e espumante: tipos, classificação, processos de obtenção e conservação/estabilização. - Ingredientes - Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto - Embalagem, envelhecimento e conservação. CERVEJAS - Tipos, classificação, processos de obtenção e conservação/estabilização - Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto - Ingredientes - Embalagem e conservação. BEBIDAS ALCÓOLICAS GERAIS - Tecnologia e tipos de bebidas destiladas: Whisky, Rum, Conhaque, Gin, Vodca, Aguardentes, Licores - Composição química das bebidas VINAGRES - Introdução - Fermentação acética - Tecnologia de processamento - Tipos de vinagres - Composição química dos vinagres
Introdução a Tecnologia de Cárneos (Sabrina Miranda)	- Introdução às características gerais de carnes e pescados; - Legislação e inspeção de carne e derivados; - Métodos de conservação de carne e derivados; - Linhas de abate (bovinos, suínos e aves); - Abate humanitário; - Industrialização da carne; - Processamento de embutidos cárneos; - Processo de produção de salsicha; - Processo de produção de presunto; - Processo de produção de linguiça;

	- Defumados; - Método de Salga; - Características gerais de pescados; - Composição química do pescado; - Industrialização do pescado; - Redução de sódio em produtos cárneos;
Conservação de Alimentos (Rogerio Malta)	Módulo I: Construção do valor do produto - 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. Módulo II: Métodos de conservação de alimentos - 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; Módulo III - Aplicação dos processos de conservação - 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.
Embalagem para alimentos (Natasha Pádua)	- 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.
	- Inovação na área de alimentos; - Introdução aos macronutrientes; - Açúcar: funções e aplicações;

Ingredientes para alimentos (Manoel da Matta)	- 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 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;
Desenvolvimentos 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; - 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.
Liderança e Negociação (Fernanda Cipriano)	- Liderança e Negociação; - Poder x Autoridade; - Facilitação de conversas e gestão de stakeholders; - Desafios futuros da liderança; - Estilos de liderança; - Sabotadores; - Comunicação e Feedback.
Masterclass: Consultoria e Assessoria de Alimentos	- Introdução à Consultoria e Assessoria: - Conceitos e definições de consultoria e assessoria em alimentos. - O papel do consultor e do assessor na segurança e qualidade dos alimentos. - Diferenças entre consultoria, assessoria e auditoria. - Desenvolvimento de Produtos e Formas de Consultoria. - Desenvolvimento de novos produtos e adaptação de receitas. - Consultoria para otimização de processos produtivos. - Consultoria em gestão de custos e análise de viabilidade econômica.
	- Definição de Público-Alvo

Captação de Clientes	- Estratégias de Prospecção - Estratégias de marketing e vendas - Ferramentas e Técnicas de Atração - Qualidade do Atendimento - Feedback e Melhoria Contínua - Retenção de Clientes - Casos de sucesso e estudo de mercado
Inovação e Design de Futuros (Renata Ramos)	- Estudo de Futuros: Trazendo a inovação do futuro para hoje!!! - Como identificar os sinais e tendências no espírito do tempo do futuro. - O impacto das tendências na inovação em alimentos nas dimensões que moldam o futuro. - Ferramentas para a construção de cenários futuros - Construção de cenários futuros e suas personas - Identificação de vetores de inovação em alimentos e bebidas - Migração para o desenvolvimento de novos negócios: FOODTECHFUTURE
Planejamento Estratégico (Fernanda Cipriano)	- Principais alavancas do negócio; - Processo de planejamento estratégico; - Análise dos stakeholders; - Análise de mercado; - Cadeia de valor; - Benchmarking; - Análise S.W.OT; - Visão e missão; - Responsabilidade social e ética; - Plano de ação: PDCA.
Estratégia e Precificação na Consultoria	- Análise de Custos; - Definição de Margens de Lucro; - Compreensão do Mercado e da Concorrência; - Identificação de Estratégias de Preços; - Métodos de Precificação; - Tomada de Decisão; - Ferramentas e Tecnologias
Masterclass: serviços de consultoria	- Conceito e Evolução: Exploração da definição de consultoria, sua história e evolução ao longo do tempo; - Habilidades e Competências do Consultor; - Contratação, Administração e Manutenção: abordagem dos processos de contratação de consultores, gestão de projetos de consultoria e manutenção da qualidade dos serviços; - Ética e Desafios; - Processo de Consultoria: análise das etapas de um projeto de consultoria, desde o diagnóstico até a implementação de soluções e o acompanhamento dos resultados; - Mercado de Consultoria.

Masterclass: Sucesso na Consultoria	- Desenvolvimento de habilidades: aprimorar habilidades essenciais para um consultor, como comunicação, negociação, análise e resolução de problemas. - Planejamento e estratégia: aprender a construir um plano de consultoria eficaz, definir objetivos, identificar metas e desenvolver estratégias para alcançar o sucesso. - 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.
Marketing na Consultoria de Alimentos	- De 4Ps para 4Cs; - O consumidor e segmentos de clientes; - Fundamentos do Marketing; - Comportamento do Consumidor; - Público-alvo e persona; - Pesquisa de Mercado; - Descrição de produtos e serviços; - Estratégias de Marketing; - Marketing Digital; - Ética e Sustentabilidade no Marketing de Alimentos
Controle de Qualidade dos Alimentos (Patrícia Trovó)	Módulo I - Introdução - Princípios da Segurança de Alimentos - Segurança Alimentar x Segurança de Alimentos - Codex Alimentarius - Alimentos Seguros - Contaminantes de Alimentos - Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) - Práticas de produção higiênica - Boas Práticas de Fabricação (BPF) Módulo II - Segurança de alimentos; - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: - Detalhamento dos 12 passos; - Sistemas de monitoramento, procedimentos de verificação, validação e revisão; - Segurança de alimentos no desenvolvimento da formulação; - Segurança de Alimentos no desenvolvimento do processo; - Segurança de alimentos nos testes industriais. Módulo III – Aplicação na Indústria - Normas e Padrões de Qualidade - Legislação de Alimentos - Ferramentas de Qualidade e Controle Sanitário dos Alimentos - Gestão Da Qualidade - Fundamentos Aplicados Na Qualidade De Alimentos
Gerenciamento de projetos: métodos ágeis (Fernanda Cipriano)	- 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. .
--	--

