Foodtech School

Curso de Formação em Gestão no P&D

EMENTA

TURMA 2027-I

CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM GESTÃO NO P&D

Data	Horário	Aula
Maio 2027		
18 e 19/05/2027	19h às 21h	O mercado de alimentos para P&D
20, 24 e 25/05/2027	19h às 21h	Novos produtos alimentícios
Junho 2026		
01, 02, 03, 08 e 09/06/2027	19h às 21h	Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint
10/06/2027	20h as 22h	Trabalho de conclusão de curso
15, 16 e 17/06/2027	19h às 21h	IA aplicada a inovação de alimentos
22, 23 e 24/06/2027	19h às 21h	Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos
29, 30/06 e 01/07/2027	20h as 22h	Comportamento do Consumidor
Julho 2027		
06, 07 e 08/07/2027	19h às 21h	Inovação e Design de Futuros
13 e 14/07/2027	19h às 21h	Patentes, marcas e propriedade intelectual
20, 21 e 22/07/2027	19h às 21h	Marketing e Comunicação
26, 27, 28 e 29/07/2027	20h as 22h	Liderança, Negociação e Governança
Agosto 2027		
03, 04 e 05/08/2027	20h às 22h	Planejamento Estratégico Ágil
10, 11, 12, 17 e 18/08/2027	20h às 22h	Gerenciamento de projetos: métodos ágeis
19, 24, 25, 26, 31/08, 01 e 02/09/2027	19h às 21h	Controle de Qualidade dos Alimentos
Setembro 2027		
A agendar	A agendar	Mentorias
14 e 15/09/2027	20h às 22h	Apresentação dos trabalhos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – CURSO DE FORMAÇÃO EM GESTÃO NO P&D

Curso	Conteúdo Programático
O mercado de alimentos para P&D (Ana Alves)	- Apresentação do curso: formação em gestão no P&D e formação em inteligência de dados para inovação em alimentos; - O mercado de alimentos nacional e internacional; - A economia e a área de alimentos; - O mercado de alimentos para inovação de produtos; - A era do GLP-1 - Tendência de consumo e aderência mercadológica; - Tendências de alimentos para 2027; - Habilidades necessárias para o P&D; - Segurança alimentar e regulatória; - Novos produtos alimentícios; - Dimensionamento de oportunidades (TAM/SAM/SOM): estimativa do potencial financeiro de novas categorias antes de iniciar o desenvolvimento em bancada; - Habilidades do gestor de P&D orientado a mercado: tradução de necessidades do consumidor (consumer insights) em especificações técnicas de produto.
Novos produtos alimentícios (Ana Alves)	- Novos produtos e segmentação de mercado nacional e internacional; - Tendências de novos produtos plant based; - Novas proteínas vegetais; - Novas proteínas de origem animal; - Tendências de novos produtos de bebidas alcóolicas e não alcóolicas; - Insumos funcionais: fibras (prebióticos), pós bióticos; - Insumos funcionais: adaptógenos e nootrópicos; - Tendências de novos produtos regionais; - Tendências de novos produtos funcionais; - Tendências de suplementos alimentares; - Tendências de bebidas wellness; - Tendências de novos produtos de origem animal; - Tendências de novos produtos na área de cereais.
	Módulo 1 - Introdução - Introdução ao Design Sprint; - Introdução ao Design Thinking; - Inovação, estratégia e negócios; - Inovação e alimentos; Módulo 2 – O Sprint e sua agilidade - Pilares do Design Thinking; - Etapas do Design Sprint e mapeamento do desafio; - Pré-Design Sprint: Alinhamento de expectativas e definição do time; - Adaptações dos métodos para a Indústria de Alimentos; - Design Sprint 2.0 vs. Tradicional; Módulo 3 - Imersão - Comportamento dos consumidores - Tendências no ramo de alimentos - Entrevista em profundidade

Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint (Natasha Pádua)	- Shadowing - Personas - Mapa de empatia - Jornada do usuário - Levantamento de características de produtos já existentes no mercado Módulo 4 - Análise e a etapa de definição - Análise dos dados e entrevistas - Insights - Brainstorm e filtro de ideias - Do problema à solução: Técnicas de Ideação Ágil (Demos Relâmpago e Crazy Eights) - Diagrama de afinidades e Matriz morfológica - Estruturando o desafio - Social Listening e IA na captura de insights sobre hábitos alimentares. - Análise das amostragens Módulo 5 – Ideação e Prototipagem - Diagrama de afinidades - Blueprint - Priorização de ideias e construção do Briefing técnico - Experimentação ágil: teste em bancada e introdução à planta piloto - Fórmulas e dicas de formulação - Testes de validação - Ajuste de fórmulas, dicas de formulação e fechamento do ciclo do Sprint - Protótipos conceituais vs. Protótipos funcionais
Trabalho de conclusão de curso (Rogerio Malta)	- Problema ou oportunidade a ser resolvido; - Análise de mercado com: persona, pesquisa com consumidores reais e assuntos regulatórios; - Análise de concorrência; - Diferencial de inovação e claims: proposta de valor; - Importância da categoria de alimentos x consumidor final; - Descrição da equipe do projeto - Cronograma do projeto com as principais entregas; - Plano de ação das principais etapas do projeto; - KPIs que serão utilizados no projeto; - Desenvolvimento da fórmula: lista de matérias-primas e justificativa técnica da escolha; - Fluxograma de fabricação do produto; - Custo do produto; - Resultados obtidos x briefing inicial: ganhos e perdas avaliados; - Avaliação da segurança de alimentos; - Recomendação final para lançamento; - Próximos passos;
	Módulo 1: IA para levantamento e tratamento de dados - Uso de IA para coleta e organização de dados de mercado e consumo; - Limpeza e estruturação de dados com apoio de IA; - Análise exploratória assistida por IA; - Boas práticas de prompt para tratamento de dados confiável; - Prática: tratamento de uma base de dados real com apoio de IA.

IA aplicada a Inovação de alimentos (Rafael Cavalcante)	Módulo 2: IA para criação de documentos no P&D - Redação de relatórios técnicos, fichas técnicas e especificações; - Estruturação de atas, pareceres e documentos de registro de P&D; - Revisão e padronização de documentos com IA; - Prática: geração de um documento técnico de P&D a partir de um briefing real. Módulo 3: IA para acesso a dados técnicos e apoio à ideação - Uso de IA para pesquisa de ingredientes, legislação e literatura técnica; - Cruzamento de dados técnicos para geração de hipóteses de ideação; - Validação e checagem de fontes (evitando alucinações em dados técnicos); - Prática: uso de IA para levantar dados técnicos de um ingrediente/tendência e transformar em hipótese de ideação.
Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos (Ana Alves)	- A nova era do P&D; - Conceitos fundamentais de produtos; - Pesquisa de mercado na era digital (Data-Driven P&D); - Conceitos fundamentais de produtos, classificação e níveis de produtos; - Posicionamento, riscos e erros; - Passos para desenvolver produto: teste em bancada, prototipagem e teste em linha industrial; - Open innovation na prática: cocriação e co-development com fornecedores de ingredientes e tecnologias. - Desenvolvimento de embalagens; - Validação Ágil e aceitação do público-alvo; - O Desafio do Scale-up; - Governança e gestão de portfólio: ciclo de vida do produto (CVP), inteligência de formulação (PLM), fichas técnicas e documentação mandatória. - Governança de Inovação; - Documentos gerados: Ferramentas Digitais de PLM (Product Lifecycle Management) e Formulação
Comportamento do Consumidor (Fernanda Cipriano)	- O consumidor de alimentos em 2027 e o novo marketing; - Evolução do marketing; - As novas Tribos de consumo; - A nova jornada de consumo; - A Psicologia do consumo; - Fundamentos do comportamento e motivações do consumidor - Constructos de consumos e relações consumidor-marca-produto; - Processo perceptivo pelo consumidor: Design Sensorial e Neuromarketing; - Riscos percebidos pelo consumidor; - Categorias e Influências na Tomada de Decisão; - Claims Estratégicos; - Alinhamento P&D + Marketing;
	- Estudo de Futuros: trazendo a inovação do futuro para hoje (Strategic Foresight);

Inovação e Design de Futuros (Natasha Pádua)	- 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.
Patentes, marcas e propriedade intelectual (Rafael Cavalcante)	- 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.
Marketing e Comunicação (Ana Alves)	- Marketing estratégico de alimentos: a transição para os 4Cs e a engenharia de desejos do consumidor; - Necessidade x Desejo (pirâmide de Maslow aplicada); - A inovação na área de alimentos; - O consumidor e segmentos de clientes; - Sustentabilidade transparente e valor de marca: evitando o Greenwashing através do P&D de impacto. - User Experience (UX) em alimentos: construção de personas, mapas de empatia e a jornada do consumidor. - A consultoria em P&D: posicionamento de mercado, definição de portfólio de serviços técnicos e autoridade da marca pessoal/empresa de consultoria. - Descrição de produtos e serviços; - O briefing perfeito (P&D + marketing) - Jornada do Consumidor; - Marca x Valor (Brand Equity) - Go-to-Market para P&D: formulação de claims, storytelling de ingredientes e sinergia entre inovação e marketing. - Como defender projetos e inovações técnicas para clientes, investidores e diretoria: venda do valor do P&D; - Definição das estratégias de marketing e comunicação.
	- Liderança e Negociação; - Liderança técnica x liderança de gestão: dinâmicas de poder x autoridade na indústria e na consultoria; - Estilos de liderança adaptativa para times multidisciplinares e gestão de clientes exigentes; - Mapeamento de sabotadores; - Comunicação assertiva;

Liderança, Negociação e Governança (Fernanda Cipriano)	- Escuta ativa e empatia; - Cultura de feedback; - Governança de P&D: alinhamento entre P&D, qualidade, regulatório, marketing, suprimentos e clientes; - Facilitação de conversas e gestão de stakeholders; - Facilitação de reuniões de alinhamento (Gatekeeping); - Governança em consultoria: alinhamento de escopo, relatórios de evolução e gestão de expectativas do cliente. - Fundamentos da negociação estratégica; - Conceito de BATNA (Melhor Alternativa em Caso de Não Acordo); - Negociação de recursos, priorização de projetos no pipeline e tratativa com fornecedores de ingredientes; - Negociação em consultoria: precificação por valor, gestão de scope creep (alterações não previstas) e defesa do honorário técnico.
Planejamento Estratégico Ágil (Fernanda Cipriano)	- Principais alavancas do negócio e da cadeia de valor; - Planejamento Estratégico Tradicional x Planejamento Ágil - Análise dos stakeholders e matriz de poder/interesse; - Análise de mercado e benchmarking; - Análise S.W.OT; - Integração de Visão, Missão e compromissos ESG/Responsabilidade Social à estratégia do P&D. - Gestão estratégica ágil do portfólio de inovação de alimentos; - Frameworks ágeis de priorização de projetos (RICE, WSJF, Matriz Valor x Complexidade); - Desdobramento da estratégia via OKRs: aplicados a times de bancada e entregáveis de consultoria; - Gestão de riscos, incertezas técnicas e hipóteses de desenvolvimento (Discovery técnico); - Tipos de KPIs de inovação: entrada (input), processo (throughput), saída (output) e impacto (outcome); - Métricas financeiras e de mercado aplicadas ao P&D (ROI de Inovação, Time-to-Market, Taxa de Sucesso de Lançamentos e Índice de Vitalidade); - Métricas de eficiência de processo e bancada (Pipeline de Projetos, Taxa de Atrito/Kill Rate e Ocupação de Planta Piloto); - Estruturação de Sprints de P&D, reuniões de acompanhamento e indicadores de velocidade de desenvolvimento; - Aplicação no P&D corporativo: governança de entregas e prestação de contas para a diretoria; - Aplicação na Consultoria em P&D: construção do planejamento estratégico ágil como serviço vendido ao cliente (cronogramas flexíveis e entregas de valor em ciclos curtos).
Gerenciamento de projetos: métodos ágeis (Fernanda Cipriano)	- Bases do gerenciamento de projetos; - Processos da gestão de projetos; - Metodologias tradicionais (Cascata) vs. Ágeis; - O modelo híbrido (Stage-Gate Ágil); - Filosofia Lean no P&D - gerenciamento ágil de projetos com scrum; - O método Kanban aplicado à bancada; - Gestão de gargalos; - O MVP (Mínimo Produto Viável); - Definição de metas ágeis; - Papéis do Scrum no P&D;

	- Framework Scrum adaptado para alimentos; - Governança, riscos e documentação; - Estudo de caso.
Controle de Qualidade dos Alimentos (Patrícia Trovó)	Módulo I - Introdução - Princípios da Segurança de Alimentos - Segurança Alimentar x Segurança de Alimentos - Assuntos regulatórios: Codex Alimentarius, regulamentos técnicos, consultas públicas e normas internacionais; - 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