EMENTA

TURMA 2027-I

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

Data	Horário	Aula
Janeiro		
26/01/2027	19h - 21h	O mercado de alimentos para P&D
27 e 28/01/2027	19h - 21h	Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos
Fevereiro		
01 e 02/02/2027	19h - 21h	Ficha Técnica
03/02/0207	20h - 22h	Trabalho de conclusão de curso
16, 17 e 18/02/2027	19h - 21h	Introdução a Tecnologia de frutas e hortaliças
23, 24, 25/02, 02, 03, 04 e 09/03/2027	19h - 21h	Introdução a Tecnologia de Panificação
Março		
11, 16, 17,18, 23 e 24/03/2027	19h - 21h	Introdução a Tecnologia Leite e Derivados Lácteos
08 e 15/03/2027	19h - 21h	Consultoria e assessoria de alimentos
22 e 24/03/2027	20h - 22h	Empreendedorismo e modelo de negócios
30 e 31/03/2027	20h - 22h	Descrição de serviço e captação de Clientes
Abril		
05, 06, 07, 08, 12, 13, 14 e 15/04/2027	19h - 21h	Rotulagem de alimentos
19/04/2027	19h - 21h	Masterclass: Criação de protótipos
27, 28 e 29/04/2027	19h - 21h	Legislação de Alimentos
Maio		
04, 05, 06, 11, 12 e 13/05/2027	20h - 22h	Conservação de Alimentos
17, 18, 19, 20, 24, 25 e 31/05/2027	20h - 22h	Introdução a Tecnologia de Bebidas
Junho		
01, 02, 03, 08, 09 e 10/06/2027	19h - 21h	Introdução a Tecnologia de Cárneos
15 e 16/06/2027	20h - 22h	Estratégia e precificação na consultoria
22, 23, 24, 29 e 30/06/2027	19h - 21h	Ingredientes para alimentos

Julho		
01, 05, 06, 07, 08/07/2027	19h - 21h	Desenvolvimentos de produtos Saudáveis
13 e 14/07/2027	19h - 21h	Patentes, marcas e propriedade intelectual
20, 21 e 22/07/2027	19h - 21h	Marketing e Comunicação
26, 27, 28 e 29/07/2027	20h - 22h	Liderança, Negociação e Governança
Agosto		
03, 04 e 05/08/2027	20h - 22h	Planejamento Estratégico Ágil
10, 11, 12, 17 e 18/08/2027	20h - 22h	Gerenciamento de projetos: métodos ágeis
A agendar	-	Mentorias
31 e 01/09/2027	20h - 22h	Apresentação dos trabalhos

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 dos cursos: formação em desenvolvimento de produtos e consultoria de alimentos no P&D - O mercado de alimentos; - A economia e a área de alimentos; - A consultoria de alimentos no P&D; - O mercado de alimentos para desenvolvimento de produtos; - A Era do GLP-1 e as mudanças de hábitos; - Habilidades necessárias para o P&D; - Segurança alimentar; - Novos produtos alimentícios lançados nos últimos meses;
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: briefing, teste em bancada, prototipagem, teste piloto e teste em linha industrial; - Desenvolvimento de embalagens; - Criação do processo e padronização de desenvolvimento de produtos; - Validação e aceitação do público-alvo e cliente; - Ciclo de Vida do Produto (CVP); - O Desafio do Scale-up; - Documentos gerados.
	- Definição de Ficha Técnica;

Ficha Técnica **(Paulo Ribeiro)**	- 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; - Uso da IA para criação de fichas técnicas; - 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; - Portfólio de serviços; - Estratégia de marketing; - Aspectos jurídicos e legais - Pesquisa de marca no INPI - Investimentos iniciais; - Plano de ação para execução do negócio; - Considerações finais.
Introdução a Tecnologia de frutas e hortaliças **(Jaqueline Moraes)**	- 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, desidratados e liofilizados; - Polpas vegetais desidratadas solúveis e insolúveis: aspectos e aplicações; - Vegetais fermentados e acidificados. - Prática sobre pectina.
Introdução a Tecnologia de Panificação **(Jaqueline Moares)**	- 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 Panificação: panificação sem glúten, ingredientes e processos; - Tecnologia de biscoitos, bolos e de massas alimentícias com e sem glúten; - Prática sobre glúten e a função da gordura.
Introdução a Tecnologia Leite e Derivados Lácteos (Nathalia Barbosa)	- 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 com e sem proteínas; - Processamento de bebidas lácteas com e sem proteínas; - Processamento de sobremesas lácteas com e sem proteínas; - 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.
Consultoria e Assessoria de Alimentos (Ana Alves)	- Introdução à Consultoria e Assessoria: - Conceito e Evolução: Exploração da definição de consultoria, sua história e evolução ao longo do tempo; - 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 formulações. - Consultoria para otimização de processos produtivos. - Consultoria em gestão de custos e análise de viabilidade econômica. - Habilidades e Competências do Consultor: como comunicação, negociação, análise e resolução de problemas. - 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; - 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.
Empreendedorismo e modelo de negócios	- Definição do empreendedorismo; - Histórico do Empreendedorismo; - Definição do empreendedor; - O profissional empreendedor: hard e soft skills - Administração empreendedora;

(Fernanda Cipriano)	- Business Model Canvas - Os 9 elementos; - O Quadro do Modelo de Negócios; - Exercício com a construção do quadro; - O modelo Lean canvas e startups aplicado a consultoria de alimentos
Descrição de serviço e captação de Clientes (Fernanda Cipriano)	- Mapeamento de dores do mercado de alimentos: identificação das demandas recorrentes das indústrias (reformulação clean label, redução de custos/CMV, extensão de shelf life, rotulagem e troubleshooting de bancada); - Definição de Público-Alvo; - Avaliação de aspectos jurídicos e legais: atividade e regime tributário. - Arquitetura e esteira de serviços de P&D: como estruturar serviços pontuais e serviços recorrentes; - Proposta de Valor e Diferenciação; - Modelos de precificação: diferença entre precificação por hora técnico-trabalhada, por projeto fechado e por valor entregue (Value-Based Pricing) - Estratégias de Prospecção: ativa e passiva; - Ferramentas e Técnicas de Atração - Qualidade do Atendimento - Retenção de Clientes
Rotulagem de alimentos (Patrícia Trovó)	MÓDULO 1 – 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 2 – 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 3 – 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 MÓDULO 4 – ROTULAGEM POR CATEGORIA DE PRODUTOS - Rotulagem de carnes e derivados: selos de inspeção (S.I.F., S.I.M.). - Rotulagem de leite e derivados. - Rotulagem de ovos e mel. - Regras específicas para sucos, néctares e refrescos. - Rotulagem de águas minerais e de mesa. - Alegações de saúde e nutricionais para bebidas. - Rotulagem de frutas, legumes e verduras (in natura e processados). - Rotulagem de produtos minimamente processados. - Informações sobre agrotóxicos e rotulagem de produtos orgânicos. MÓDULO 5 – ROTULAGEM DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES - Marco regulatório: visão geral da RDC 243/2018, IN 28/2018 e categorização de suplementos alimentares; - Denominação de venda: regras de identificação do produto; - Tabela de informação nutricional: layout específico para suplementos e tamanho das porções; - Expressão das quantidades por porção e percentual de Valor Diário (%VD) para públicos específicos; - Declarações obrigatórias: advertências de consumo, alérgenos, glúten, lactose e modo de conservação/preparo; - Lista positiva de constituintes: Fontes autorizadas de nutrientes, substâncias bioativas, enzimas e probióticos, limites Mínimos e máximos; - Alegações de propriedades puncionais e de saúde; - Infrações e proibições.
Masterclass: Criação de protótipos (Ana Alves)	- Introdução a prototipagem; - Como extrair a ideia do cliente ou das partes interessadas - Criação e documentação de um briefing; - Tipos de protótipos; - Ferramentas de prototipagem; - Benefícios da prototipagem; - Melhores práticas para a validação de protótipos - Como migrar do protótipo para o teste em planta piloto ou industrial
Legislação de Alimentos (Patrícia Trovó)	- 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 e suplementos alimentares; - Consultas públicas relevantes; - Direitos do Consumidor, Política Nacional das Relações de Consumo e a Proteção Contra a Publicidade Enganosa e Abusiva

Conservação de Alimentos (Rogerio Malta)	Módulo I: Construção do valor do produto - Como desenvolver um produto: o valor do produto. - Qual o consumidor: mapa de empatia e jornada do usuário - Novos conceitos de alimentos: veganismo, raw food, orgânicos, minimamente processados, produtos com apelo a indulgência, comfort food, alimentos proteicos, suplementos alimentares 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 – Embalagem para alimentos - Por que embalar? - Panorama de embalagens no Brasil – assuntos regulatórios; - Embalagens flexíveis; - Embalagens ativas e inteligentes; - Migração de materiais de embalagem, testes e laudos - Sustentabilidade; - Materiais tradicionais e alternativos; - Design, funcionalidade, finalidade e rótulo; - Conceitos e perspectivas futuras;
	MÓDULO I: BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS INTRODUÇÃO - O mercado de bebidas. - Categorias de bebidas segundo o MAPA e ANVISA; - Diferença de bebidas e suplementos alimentares líquidos; - 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; - Águas de recomposição eletrolítica e funcionais: águas enriquecidas com hidratação rápida sem adição de açúcares; - Embalagem e conservação. SUCO, NÉCTAR E REFRESCO

Introdução a Tecnologia de Bebidas (Rogerio Malta e Erica Dias)	- 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 - Processo de obtenção de bebidas carbonatadas e não carbonatadas prebióticas e sem adição de açúcares; - Bebidas RTD e Nutrição Esportiva; - Shots funcionais e fitoterápicos; - Probióticos e Bebidas Fermentadas: Microflora de Kombucha e Kefir de água; - Métodos de conservação de bebidas carbonatadas e não carbonatadas BEBIDAS 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 - Vinhos No/Low Alcohol, desalcoolização e a diferença de bebidas mistas gaseificadas; - Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto - Embalagem, envelhecimento e conservação. CERVEJAS - Tipos, classificação, processos de obtenção e conservação/estabilização - Cervejas Funcionais e No/Low Alcohol; - 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 às características gerais de carnes e pescados;

Introdução a Tecnologia de Cárneos (Sabrina Miranda)	- 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;
Estratégia e Precificação na Consultoria (Fernanda Cipriano)	- Posicionamento Estratégico: Consultoria generalista x especialista de nicho - 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; - Gestão financeira: investimento, capital de giro, fluxo de caixa, contas a pagar e contas a receber; - Exercício para levantamento de custos para entendimento de investimento e capital de giro para abertura de uma empresa de consultoria.
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; - Ingredientes para substituições: amidos, farinhas sem glúten, edulcorantes, fibras, extratos, proteínas de origem vegetal; - Proteínas vegetais alternativas ao whey protein: ervilha, arroz, fava, gergelim, girassol, colágeno. E a complexidade do aminograma. - Aditivos alimentares: adoçantes, acidulantes, antioxidantes, aromatizantes, corantes, conservantes, espessantes, emulsificantes, estabilizantes, umectantes, antiumectante e regulador de acidez. - Probióticos, prebióticos, simbióticos e pós-bióticos; - Fibras: polidextrose, IMO, inulina, fibra de beterraba, psillium, entre outros. - 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 wellness; - Formulações de panificação sem glúten;

	- Formulação de produto sem adição de açúcar; - Formulação para suplementos: em pó, líquido e em cápsula;
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; - Desenvolvimento de produtos proteicos e prebióticos; - 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.
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;

Liderança, Negociação e Governança (Fernanda Cipriano)	- Estilos de liderança adaptativa para times multidisciplinares e gestão de clientes exigentes; - Mapeamento de sabotadores; - Comunicação assertiva; - 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.