Uma imagem contendo Círculo

Descrição gerada automaticamente

**Foodtech School**

**Curso de Formação em Gestão no P&D**

**EMENTA**

**CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM GESTÃO NO P&D**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Data** | **Horário** | **Aula** |
| **Julho** | | |
| 23 e 24/07/24 | 19h às 21h | O mercado de alimentos para P&D |
| 30, 31/07/24 e 01/08/24 | 19h às 21h | Marketing e Comunicação |
| **Agosto** | | |
| 05, 06, 07, 08 e 09/08/2024 | 19h às 21h | Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint |
| 13, 14 e 15/08/2024 | 19h às 21h | Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos |
| 20, 21 e 22/08/2024 | 19h às 21h | Novos produtos alimentícios |
| 27, 28 e 29/08/2024 | 20h às 22h | Liderança e Negociação |
| **Setembro** | | |
| 03, 04 e 05/09/2024 | 19h às 21h | Legislação de Alimentos |
| 10 e 11/09/24 | 19h às 21h | Patentes, marcas e propriedade intelectual |
| 17, 18, 19, 24, 25 e 26/09 | 19h às 21h | Rotulagem de Alimentos |
| 30/09, 01 e 03/10/2024 | 20h às 22h | Planejamento Estratégico |
| **Outubro** | | |
| 08/10/2024 | 20h às 22h | Trabalho de conclusão de curso |
| 09, 10, 14, 15 e 17/10/2024 | 20h às 22h | Gerenciamento de projetos: métodos ágeis |
| 22, 23, 24, 29 e 30/10/2024 | 19h às 21h | Segurança de alimentos aplicado ao P&D |
| A agendar | A agendar | Mentorias |
| **Novembro** | | |
| 06 e 07/11/2024 | 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;  - 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. |
| **Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint**  **(Natasha Pádua)** | Módulo I - Introdução  - Introdução ao Design Sprint  - Introdução ao Design Thinking  - Inovação e negócios;  - Inovação e alimentos;  Módulo II – O Sprint e sua agilidade  - Etapas do Design Sprint  - Pré-Design Sprint  - Adaptações do Design Sprint  - Pilares do Design Thinking  Módulo II - Imersão  - Comportamento dos consumidores  - Tendências no ramo de alimentos  - Entrevista em profundidade  - Shadowing  - Levantamento de características de produtos já existentes no mercado (prática)  Módulo III - Análise e a etapa de definição  - Análise das entrevistas  - Insights  - Brainstorm e filtro de ideias  - Estruturando o desafio  - Análise das amostragens (prática)  - Pesquisa qualitativa (prática)  Módulo IV - Ideação  - Personas  - Mapa de empatia  - Jornada do usuário  - Diagrama de afinidades  - Matriz morfológica  - Blueprint (etapas do processo)  - Realizar as ferramentas (prática)  Módulo V - Prototipagem  - Priorização de ideias  - Briefing  - Experimentação: teste em bancada e em planta piloto  - Fórmulas e dicas de formulação  - Testes de validação  - Sprint  - Prototipagem (prática) |
| **Marketing e Comunicação**  **(Ana Alves)** | - De 4Ps para 4Cs;  - O consumidor e segmentos de clientes;  - A inovação na área de alimentos;  - Necessidade x desejo: pirâmide de Maslow;  - Público-alvo e persona;  - Mapa de empatia;  - Jornada do Consumidor;  - Descrição de produtos e serviços;  - Sustentabilidade;  - Marca x valor;  - Definição das estratégias de marketing e comunicação. |
| **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. |
| **Novos produtos alimentícios**  **(Ana Alves)** | - 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. |
| **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. |
| **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.  - Direitos do Consumidor, Política Nacional das Relações de Consumo e a Proteção Contra a Publicidade Enganosa e Abusiva |
| **Trabalho de conclusão de curso**  **(Rogerio Malta)** | - Importância do projeto de viabilidade técnica, econômica e produtiva  - Briefing x fórmulas x protótipos  - Testes de bancada: dicas  - Resultados obtidos x briefing inicial  - Apresentação final de conclusão de curso: case estilo Shark Tank |
| **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. |
| **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. |
| **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.  . |
| **Rotulagem de Alimentos**  **(Elisa Santos)** | 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 |
| **Segurança de alimentos aplicado ao P&D**  **(Patrícia Trovó)** | Módulo I - Introdução aos projetos de P&D:  - Passos do P&D;  - A importância da segurança de alimentos no P&D;  Módulo II - Introdução a segurança de alimentos;  - 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. |