

**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 ThinkingMódulo 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 alimentosMÓDULO 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 rotulagemMÓDULO 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.  |