

EMENTA

TURMA 2026-II

CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

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

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – CURSO DE FORMAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

Curso	Conteúdo Programático
<p align="center">O mercado de alimentos para P&D (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Habilidades necessárias para o P&D; - Segurança alimentar; - Novos produtos alimentícios.
<p align="center">Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 e teste em linha industrial; - Desenvolvimento de embalagens; - Validação e aceitação do público-alvo e cliente; - Ciclo de Vida do Produto (CVP) - Documentos gerados.
<p align="center">Ficha Técnica (Paulo Ribeiro)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p align="center">Trabalho de conclusão de curso (Rogerio Malta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Introdução sobre o produto; - Briefing; - Denominação do produto; - Legislações utilizadas para pesquisa para o desenvolvimento do produto. - Formulação do produto; - Indicação de ingredientes e porque utilizou; - Lista de fornecedores com condições de compra e entrega; - Rotulagem;

	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de embalagem utilizada e por quê. - Considerações Finais.
<p>Introdução a Tecnologia de frutas e hortaliças (Jaqueline Moraes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Introdução a Tecnologia de Panificação (Jaqueline Moraes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Legislação de Alimentos (Elisa Santos)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Direitos do Consumidor, Política Nacional das Relações de Consumo e a Proteção Contra a Publicidade Enganosa e Abusiva
<p>Introdução a Tecnologia Leite e Derivados Lácteos (Nathalia Barbosa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Rotulagem de alimentos (Patrícia Trovó)</p>	<p>MÓDULO I – ROTULAGEM OBRIGATÓRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, IPEN) e a rotulagem de alimentos <p>MÓDULO II – GESTÃO DE ALERGÊNICOS EM RÓTULOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>MÓDULO III – ROTULAGEM NUTRICIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>MÓDULO IV – ROTULAGEM POR CATEGORIA DE PRODUTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

<p>Embalagem para alimentos (Natasha Pádua)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Exercício de consolidação.
<p>Masterclass: Criação de protótipos (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Introdução a prototipagem; - Como extrair a ideia do cliente ou das partes interessadas - 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
<p>Introdução a Tecnologia de Bebidas (Rogerio Malta e Erica Dias)</p>	<p>MÓDULO I: BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS INTRODUÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - O mercado de bebidas. - Categorias de bebidas - Bebidas alcoólicas x bebidas não alcoólicas <p>ÁGUA</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>SUCO, NÉCTAR E REFRESCO</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>BEBIDAS CARBONATADAS E NÃO CARBONATADAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>MÓDULO II: BEBIDAS ALCÓOLICAS VINHOS E FERMENTADOS ALCÓOLICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vinho e fermentados alcoólicos: definições e tipos

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>CERVEJAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos, classificação, processos de obtenção e conservação/estabilização - Alterações físicas, químicas e biológicas durante o processo e no produto - Ingredientes - Embalagem e conservação. <p>BEBIDAS ALCÓOLICAS GERAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecnologia e tipos de bebidas destiladas: Whisky, Rum, Conhaque, Gin, Vodca, Aguardentes, Licores - Composição química das bebidas <p>VINAGRES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução - Fermentação acética - Tecnologia de processamento - Tipos de vinagres - Composição química dos vinagres
<p>Introdução a Tecnologia de Cárneos (Sabrina Miranda)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Pensar em práticas para fazer em casa.
	<p>Módulo I: Construção do valor do produto</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

**Conservação de Alimentos
(Rogerio Malta)**

- 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 e como aplicar em uma consultoria.