

## EMENTA

### TURMA 2025-II

#### CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM INOVAÇÃO DE ALIMENTOS NO P&D

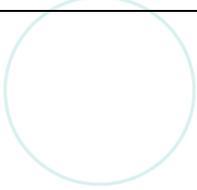
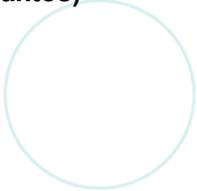
Data	Horário	Aula
<b>Setembro 2025</b>		
16/09/2025	19h às 21h	O mercado de Alimentos para P&D
17, 18, 23, 24, 25/09/2025	19h às 21h	Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint
30/09/2025	19h às 21h	Masterclass: Educação Nutricional e Alimentar
<b>Outubro 2025</b>		
01/10/2025	19h às 21h	Masterclass: Pesquisa e desenvolvimento de produtos
02/10/2025	20h às 22h	Trabalho de conclusão de curso
07/10/2025	19h às 21h	Masterclass: novos produtos alimentícios
08 e 09/10/2025	19h às 21h	Ficha técnica
14, 15 e 16/10/2025	19h às 21h	Legislação de Alimentos
21, 22, 23, 28, 29 e 30/10/2025	19h às 21h	Análise sensorial de alimentos no P&D
<b>Novembro 2025</b>		
04/11/2025	19h às 21h	Masterclass: ingredientes regionais
05/11/2025	19h às 21h	Masterclass: PANCS
11 e 12/11/2025	19h às 21h	Implementação de Práticas Sustentáveis
13/11/2025	19h às 21h	Masterclass: Upcycling
17 e 18/11/2025	19h às 21h	Processos e tecnologias emergentes
25, 26, 27/11, 02 e 03/12/2025	19h às 21h	Ingredientes para alimentos
<b>Dezembro 2025</b>		
04, 08, 09, 10 e 11/12/2025	19h às 21h	Desenvolvimentos de produtos Saudáveis
<b>Janeiro 2026</b>		
06 e 07/01/2026	19h às 21h	Mudanças climáticas e transição energética
08, 13, 14, 15, 21 e 22/01/2026	20h às 22h	Conservação de alimentos no P&D
27, 28, 29/01, 03 04 e 05/02/2026	19h às 21h	Rotulagem de Alimentos
<b>Fevereiro 2026</b>		

10 e 11/02/2026	20h às 22h	Apresentação dos trabalhos
-----------------	------------	----------------------------

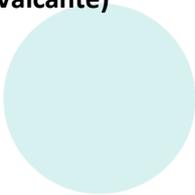
### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – CURSO DE FORMAÇÃO EM INOVAÇÃO DE ALIMENTOS NO P&D

Curso	Conteúdo Programático
<b>O mercado de alimentos para Inovação</b> <b>(Ana Alves)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentação do curso;</li> <li>- O mercado de alimentos;</li> <li>- A economia e a área de alimentos;</li> <li>- Segurança alimentar;</li> <li>- Novos produtos alimentícios.</li> </ul>
<b>Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint</b> <b>(Natasha Pádua)</b>	<p>Módulo I - Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução ao Design Sprint</li> <li>- Introdução ao Design Thinking</li> <li>- Inovação e negócios;</li> <li>- Inovação e alimentos;</li> </ul> <p>Módulo II – O Sprint e sua agilidade</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etapas do Design Sprint</li> <li>- Pré-Design Sprint</li> <li>- Adaptações do Design Sprint</li> <li>- Pilares do Design Thinking</li> </ul> <p>Módulo II - Imersão</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamento dos consumidores</li> <li>- Tendências no ramo de alimentos</li> <li>- Entrevista em profundidade</li> <li>- Shadowing</li> <li>- Levantamento de características de produtos já existentes no mercado (prática)</li> </ul> <p>Módulo III - Análise e a etapa de definição</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análise das entrevistas</li> <li>- Insights</li> <li>- Brainstorm e filtro de ideias</li> <li>- Estruturando o desafio</li> <li>- Análise das amostragens (prática)</li> <li>- Pesquisa qualitativa (prática)</li> </ul> <p>Módulo IV - Ideação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personas</li> <li>- Mapa de empatia</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jornada do usuário</li> <li>- Diagrama de afinidades</li> <li>- Matriz morfológica</li> <li>- Blueprint (etapas do processo)</li> <li>- Realizar as ferramentas (prática)</li> </ul> <p>Módulo V - Prototipagem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Priorização de ideias</li> <li>- Briefing</li> <li>- Experimentação: teste em bancada e em planta piloto</li> <li>- Fórmulas e dicas de formulação</li> <li>- Testes de validação</li> <li>- Sprint</li> <li>- Prototipagem (prática)</li> </ul>
<p><b>Masterclass: Educação Nutricional e Alimentar</b> (Paulo Ribeiro)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistemas Alimentares;</li> <li>- Sustentabilidade nutricional;</li> <li>- Cultura Alimentar e alimentos regionais;</li> <li>- Níveis de processamento;</li> <li>- Valorização de diferentes culturas e Biodiversidades;</li> <li>- Segurança Alimentar;</li> </ul>
<p><b>Masterclass: pesquisa e desenvolvimento de produtos</b> (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesquisa de mercado;</li> <li>- Passos para desenvolver produto: teste em bancada, prototipagem e teste em linha industrial;</li> <li>- Desenvolvimento de embalagens;</li> <li>- Validação e aceitação do público-alvo;</li> <li>- Documentos gerados.</li> </ul>
<p><b>Trabalho de conclusão de curso</b> (Rogerio Malta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Análise de mercado: pesquisa de mercado, produto, persona, pesquisa com consumidores reais e assuntos regulatórios;</li> <li>- Briefing;</li> <li>- Cronograma do projeto;</li> <li>- Considerações técnicas do produto;</li> <li>- Inovação contida no produto com o porquê dessa aplicação;</li> <li>- Fórmula;</li> <li>- Protótipo;</li> <li>- Rotulagem;</li> <li>- Considerações finais.</li> </ul>
<p><b>Masterclass: novos produtos alimentícios</b> (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Novos produtos e segmentação de mercado;</li> <li>- Tendências de novos produtos plant based;</li> <li>- Tendências de novos produtos de bebidas alcóolicas e não alcóolicas;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendências de novos produtos regionais;</li> <li>- Tendências de novos produtos funcionais;</li> <li>- Tendências de novos produtos de origem animal;</li> <li>- Tendências de novos produtos na área de cereais.</li> <li>- As principais ingredientes para reduções em alimentos;</li> <li>- Acordos nacionais e internacionais de redução e substituição;</li> </ul>
<p><b>Ficha técnica (Paulo Ribeiro)</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definição de Ficha Técnica;</li> <li>- Conhecendo os tipos de ficha técnica;</li> <li>- Ferramentas para elaboração de fichas técnicas.</li> <li>- Termos principais: o que é peso bruto, peso líquido, per capita, porção, medidas caseiras;</li> <li>- Conhecendo os indicadores: fator de correção, índice de cocção, custo da porção;</li> <li>- Calculando as perdas das proteínas;</li> <li>- Ficha Técnica Operacional x Ficha Técnica Gerencial – apresentando modelos na prática;</li> <li>- Cálculo do preço de venda e custo da mercadoria vendida – CMV;</li> <li>- Método de escrita das preparações e dos pratos;</li> <li>- Apresentação das Fichas técnicas ao cliente.</li> </ul>
<p><b>Legislação de Alimentos (Elisa Santos)</b></p>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Panorama geral da legislação de alimentos no Brasil;</li> <li>- Legislação Federal, Estadual, Municipal e Normas Regulamentares;</li> <li>- Legislações sanitárias;</li> <li>- Produtos obrigatórios e isentos de registro ANVISA e MAPA;</li> <li>- Overview das resoluções envolvidas no registro de alimentos;</li> <li>- Fluxo de registros ANVISA e MAPA;</li> <li>- Padrões de Identidade e Qualidade;</li> <li>- Assuntos regulatórios para novos alimentos.</li> <li>- Direitos do Consumidor, Política Nacional das Relações de Consumo e a Proteção Contra a Publicidade Enganosa e Abusiva</li> </ul>
<p><b>Análise sensorial de alimentos no P&amp;D (Erick Esmerino)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objetivo e importância da análise sensorial de alimentos</li> <li>- Aplicação da análise sensorial na indústria e no desenvolvimento de produtos</li> <li>- Histórico da análise sensorial de alimentos</li> <li>- Fatores que contribuem para análise sensorial de alimentos:</li> <li>- Fisiologia dos sentidos envolvidos e a resposta sensorial</li> <li>- Tipos de erros envolvidos: Estratégias de controle de fontes de erro; Amostragem, preparação e apresentação de amostras.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Treinamento dos provadores: seleção e preparação;</li> <li>- Testes discriminativos: teste duo-trio; comparação pareada, teste triangular, teste de ordenação, teste de comparação múltipla.</li> <li>- Testes afetivos: teste de aceitação e teste de preferência; escalas hedônica e de atitude.</li> <li>- Testes descritivos: análise descritiva-quantitativa e método de índice de qualidade.</li> <li>- Preparo e apresentação de amostras.</li> <li>- Análise estatística e interpretação dos resultados.</li> <li>- Estudos de consumidores - percepções, comportamental, posicionamento de produto, segmentação de mercado, tendências, focus group.</li> <li>- Novas metodologias descritivas:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterização sensorial descritiva de produtos através das respostas de Consumidores – CATA</li> <li>- Caracterização sensorial rápida de produtos - Mapeamento Sensorial Projetivo</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Masterclass: ingredientes regionais (Ana Alves)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentação, regionalidade e cultura no Brasil;</li> <li>- Patrimônio alimentar;</li> <li>- Biodiversidade para alimentação e nutrição;</li> <li>- Principais ingredientes da região norte;</li> <li>- Principais ingredientes da região nordeste;</li> <li>- Principais ingredientes da região centro-oeste;</li> <li>- Principais ingredientes da região sudeste;</li> <li>- Principais ingredientes da região sul.</li> </ul>
<p><b>Masterclass: PANCS (Janete Corrêa)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceito de PANCS;</li> <li>- Reconhecimento da importância das PANCS - Melhoria alimentar e nutricional;</li> <li>- Mercado de PANCS;</li> <li>- Breve conhecimento sobre cultivo;</li> <li>- As principais PANCS e suas aplicações no mercado de alimentos.</li> </ul>
<p><b>Implementação de Práticas Sustentáveis (Janete Corrêa)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação e definição de metas;</li> <li>- Envolvimento da alta administração;</li> <li>- Conscientização de colaboradores;</li> <li>- Envolvimento das partes interessadas;</li> <li>- Programa de compliance;</li> <li>- Desenvolvimento de políticas do ESG;</li> <li>- Integração do ESG aos processos da empresa;</li> <li>- Transparência;</li> <li>- Melhoria contínua.</li> </ul>
<p><b>Masterclass: Upcycling</b></p>	

<p><b>(Natasha Pádua)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundamentos de Upcycling;</li> <li>- Ciclo de vida do produto;</li> <li>- Diferenciar tipos e aplicações de matérias-primas e beneficiamento;</li> <li>- Desenvolver propostas criativas na indústria de alimentos;</li> <li>- Aproveitamento de resíduos de alimentos para inovações;</li> </ul>
<p><b>Processos e tecnologias emergentes</b> <b>(Rafael Cavalcante)</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução a tecnologia de alimentos;</li> <li>- Tecnologias convencionais x tecnologias emergentes;</li> <li>- Alta pressão;</li> <li>- Aquecimento ôhmico;</li> <li>- Infravermelho;</li> <li>- Irradiação;</li> <li>- Liofilização;</li> <li>- Micro-ondas;</li> <li>- Plasma frio;</li> <li>- Pulso elétrico;</li> <li>- Spray dryer;</li> <li>- Ultrassom;</li> <li>- Ultravioleta.</li> </ul> 
<p><b>Ingredientes para alimentos</b> <b>(Gisandro Carvalho)</b></p>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inovação na área de alimentos;</li> <li>- Introdução aos macronutrientes;</li> <li>- Açúcar: funções e aplicações;</li> <li>- Proteínas de origem animal: funções e aplicações;</li> <li>- Glúten: função e aplicação;</li> <li>- Gorduras: funções e substituições;</li> <li>- Ovo: função e aplicação;</li> <li>- Leite: função e aplicação;</li> <li>- Ingredientes para substituições: amidos, farinhas sem glúten, polióis, carboidratos de baixa caloria (edulcorantes), fibras, extratos, proteínas de origem vegetal...);</li> <li>- Aditivos alimentares: adoçantes, acidulantes, antioxidantes, aromatizantes, corantes, conservantes, espessantes, emulsificantes, estabilizantes, umectantes, anti-umectante e regulador de acidez.</li> <li>- Probióticos, prebióticos e simbióticos</li> <li>- Principais produtos no mercado de alimentos;</li> <li>- Aplicação de ingredientes em formulações;</li> <li>- Formulações plant based;</li> <li>- Formulação de bebidas alcoólica mista;</li> <li>- Formulações de panificação sem glúten;</li> <li>- Formulação de produto sem adição de açúcar.</li> <li>- 1 Hora de aula gravada com formulações;</li> </ul>
<p><b>Desenvolvimentos de produtos Saudáveis</b> <b>(Ana Alves)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Novos produtos e segmentação de mercado;</li> <li>- Como desenvolver produtos;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolvimento de Produtos plant based;</li> <li>- Desenvolvimento de suplementos alimentares;</li> <li>- Desenvolvimento de produtos com redução de ingredientes: açúcar, gordura e sódio;</li> <li>- Saudabilidade alimentar com experiência indulgente;</li> <li>- Desenvolvimento de Produtos Alimentícios Personalizados por Meio de Tecnologias Digitais;</li> <li>- Produtos saudáveis e viáveis financeiramente;</li> <li>- Como escalar produção de alimentos saudáveis.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Mudanças climáticas e transição energética</b> (Rafael Cavalcante)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mudança do clima e fome;</li> <li>- Cenários e projeções;</li> <li>- Economia de Baixo Carbono e Transição Energética;</li> <li>- Desafios previstos para a agenda das mudanças climáticas;</li> <li>- Transição energética como aliada para mudanças climáticas;</li> <li>- Tecnologias e práticas-chaves para auxiliar na transição energética sustentável;</li> <li>- Conhecendo os 5Ds da transição energética;</li> <li>- Descarbonização;</li> <li>- Descentralização;</li> <li>- Digitalização;</li> <li>- Democratização;</li> <li>- Desenho de mercado/diversificação;</li> <li>- Desafios e oportunidades emergentes dos 5Ds da transição energética.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Conservação de alimentos no P&amp;D</b> (Rogerio Malta)</p>	<p>Módulo I: Construção do valor do produto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Como desenvolver um produto: como construir um briefing e o valor do produto.</li> <li>- Qual o consumidor: mapa de empatia, construção de persona e jornada do usuário</li> <li>- Novos conceitos de alimentos: veganismo, raw food, orgânicos, minimamente processados, - produtos com apelo a indulgência, comfort food e natural foods.</li> <li>- Histórico do processamento de alimentos;</li> <li>- Introdução a microbiologia;</li> <li>- Crescimento microbiano em alimentos;</li> <li>- Controle da multiplicação microbiana;</li> <li>- Contaminação e alteração de alimentos;</li> <li>- Doenças alimentares.</li> </ul> <p>Módulo II: Métodos de conservação de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Método de barreiras;</li> <li>- Fatores intrínsecos ao alimento;</li> <li>- Fatores extrínsecos ao alimento;</li> <li>- Métodos de conservação de alimentos;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservação de alimentos pelo calor: tecnologias clássicas e tecnologias emergentes.</li> <li>- Conservação de alimentos pelo frio: congelamento e ultracongelamento.</li> <li>- Conservação de alimentos pela concentração e desidratação;</li> <li>- Conservação de alimentos pela fermentação;</li> <li>- Conservação de alimentos por aditivos químicos: naturais e artificiais;</li> </ul> <p>Módulo III - Aplicação dos processos de conservação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Embalagem de alimentos aplicações nos novo conceitos: clássicas, ativas e inteligentes.</li> <li>- Draft da criação do processo de um produto: fluxograma.</li> <li>- Estudos de caso de aumento de shelf life de um produto.</li> </ul>
<p><b>Rotulagem de Alimentos</b> (Elisa Santos)</p>	<p><b>MÓDULO I – ROTULAGEM OBRIGATÓRIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A importância da rotulagem de alimentos: quais as influências que causam no consumidor, diferença entre embalagem, mostrar rótulos corretos e rótulos errados</li> <li>- Legislação anterior e Nova Legislação</li> <li>- Produtos exigidos e dispensados</li> <li>- Rotulagem geral de alimentos segundo a ANVISA: informações obrigatórias e atualização</li> <li>- Rotulagem geral de alimentos segundo o MAPA, informações obrigatórias: origem vegetal, origem animal e bebidas</li> <li>- Os órgãos de controle metrológico (INMETRO, IPEM) e a rotulagem de alimentos</li> </ul> <p><b>MÓDULO II – GESTÃO DE ALERGÊNICOS EM RÓTULOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informação nutricional complementar</li> <li>- Programa de controle de alergênico: alergias e intolerância alimentar e como surgem, tratamento de alergênico na cadeia de alimentos, gestão de alergênicos no APPCC</li> <li>- Rotulagem de alimentos com glúten: o que é, onde pode ser encontrada e rotulagem</li> <li>- Rotulagem de alimentos com lactose: o que é, onde pode ser encontrada e rotulagem</li> <li>- Rotulagem de alimentos para fins específicos e com propriedades funcionais</li> <li>- Rotulagem de alimentos contendo organismos geneticamente modificados (transgênicos): o que são OMG's, onde podem ser encontradas e a rotulagem</li> </ul> <p><b>MÓDULO III – ROTULAGEM NUTRICIONAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rotulagem nutricional: onde se aplica, itens obrigatórios, formas de apresentação da tabela nutricional e arredondamentos</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Porções e medidas caseiras</li><li>- Cálculo da tabela nutricional</li><li>- Apresentação da tabela nutricional</li><li>- Requisitos de rotulagem frontal e apresentação</li></ul>
--	--

