

EMENTA

TURMA 2026-II

CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM GESTÃO NO P&D

Data	Horário	Aula
Outubro 2026		
20 e 21/10/2026	19h às 21h	O mercado de alimentos para P&D
27, 28, 29/10, 03 e 04/11/2026	20h às 22h	Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint
Novembro 2026		
05, 10 e 11/11/2026	19h às 21h	Novos produtos alimentícios
12, 17 e 18/11/2026	19h às 21h	Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos
24, 25 e 26/11/2026	19h às 21h	Comportamento do Consumidor
Dezembro 2026		
01/12/2026	20h às 22h	Trabalho de conclusão de curso
02 e 03/12/2026	19h às 21h	Patentes, marcas e propriedade intelectual
08, 09 e 10/12/2026	19h às 21h	Legislação de Alimentos
Janeiro 2027		
05, 06 e 07/01/2027	20h às 22h	Marketing e Comunicação
11, 12 e 13/01/2027	20h às 22h	Liderança e Negociação
14, 18 e 21/01/2027	19h às 21h	Inovação e Design de Futuros
26, 27 e 28/01/2027	20h às 22h	Planejamento Estratégico
Fevereiro 2027		
01, 02, 03, 15, 17, 18 e 22/02/2027	20h às 22h	Rotulagem de Alimentos
23, 24, 25/02, 01, 02, 03 e 04/03/2027	19h às 21h	Controle de Qualidade dos Alimentos
A agendar	A agendar	Mentorias
Março 2027		
09, 10, 11, 16 e 17/03/2027	20h às 22h	Gerenciamento de projetos: métodos ágeis
23 e 25/03/2027	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: formação em gestão no P&D; - O mercado de alimentos nacional e internacional; - A economia e a área de alimentos; - O mercado de alimentos para inovação de produtos; - Habilidades necessárias para o P&D; - Segurança alimentar; - Novos produtos alimentícios.
Novos produtos alimentícios (Ana Alves)	- Novos produtos e segmentação de mercado nacional e internacional; - Tendências de novos produtos plant based; - Novas proteínas vegetais; - Novas proteínas de origem animal; - Tendências de novos produtos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas; - Insumos funcionais: fibras (prebióticos), pós bióticos; - Insumos funcionais: adaptógenos e nootrópicos; - Tendências de novos produtos regionais; - Tendências de novos produtos funcionais; - Tendências de suplementos alimentares; - Tendências de novos produtos de origem animal; - Tendências de novos produtos na área de cereais.
Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint (Fernanda Cipriano)	Módulo 1 - Introdução - Introdução ao Design Sprint; - Introdução ao Design Thinking; - Inovação, estratégia e negócios; - Inovação e alimentos; Módulo 2 – O Sprint e sua agilidade - Pilares do Design Thinking; - Etapas do Design Sprint e mapeamento do desafio; - Pré-Design Sprint: Alinhamento de expectativas e definição do time; - Adaptações dos métodos para a Indústria de Alimentos; - Design Sprint 2.0 vs. Tradicional; Módulo 3 - Imersão - Comportamento dos consumidores - Tendências no ramo de alimentos - Entrevista em profundidade - Shadowing - Personas - Mapa de empatia - Jornada do usuário - Levantamento de características de produtos já existentes no mercado

	Módulo 4 - Análise e a etapa de definição - Análise dos dados e entrevistas - Insights - Brainstorm e filtro de ideias - Do problema à solução: Técnicas de Ideação Ágil (Demos Relâmpago e Crazy Eights) - Diagrama de afinidades e Matriz morfológica - Estruturando o desafio - Social Listening e IA na captura de insights sobre hábitos alimentares. - Análise das amostragens Módulo 5 – Ideação e Prototipagem - Diagrama de afinidades - Blueprint - Priorização de ideias e construção do Briefing técnico - Experimentação ágil: teste em bancada e introdução à planta piloto - Fórmulas e dicas de formulação - Testes de validação - Ajuste de fórmulas, dicas de formulação e fechamento do ciclo do Sprint - Protótipos conceituais vs. Protótipos funcionais
Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos (Ana Alves)	- A nova era do P&D; - Pesquisa de mercado na era digital (Data-Driven P&D); - Conceitos fundamentais de produtos, classificação e níveis de produtos; - Posicionamento, riscos e erros; - Passos para desenvolver produto: teste em bancada, prototipagem e teste em linha industrial; - Open innovation na prática: cocriação e co-development com fornecedores de ingredientes e tecnologias. - Desenvolvimento de embalagens; - Validação Ágil e aceitação do público-alvo; - O Desafio do Scale-up; - Governança e gestão de portfólio: ciclo de vida do produto (CVP), inteligência de formulação (PLM), fichas técnicas e documentação mandatória. - Governança de Inovação; - Documentos gerados: Ferramentas Digitais de PLM (Product Lifecycle Management) e Formulação
Comportamento do Consumidor (Ana Alves)	- O consumidor de alimentos em 2026 e o novo marketing; - Evolução do marketing; - As novas Tribos de consumo; - A nova jornada de consumo; - A Psicologia do consumo; - Fundamentos do comportamento e motivações do consumidor - Constructos de consumos e relações consumidor-marca-produto; - Processo perceptivo pelo consumidor: Design Sensorial e Neuromarketing; - Riscos percebidos pelo consumidor; - Categorias e Influências na Tomada de Decisão; - Claims Estratégicos; - Alinhamento P&D + Marketing;

Trabalho de conclusão de curso (Rogerio Malta)	- Importância do projeto de viabilidade técnica e econômica; - Importância da categoria de alimentos x consumidor final; - Análise de mercado com: pesquisa de mercado, produto, persona, pesquisa com consumidores reais e assuntos regulatórios; - Briefing x fórmulas x protótipos x escala industrial - Testes de bancada: dicas - Resultados obtidos x briefing inicial - Descrição da equipe do projeto - Cronograma com descrição estratégica; - Importância da propriedade intelectual; - Plano de ação das principais etapas do projeto; - Avaliação da segurança de alimentos; - 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.
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, Novos Ingredientes e Suplementos alimentares. - Direitos do Consumidor, Política Nacional das Relações de Consumo e a Proteção Contra a Publicidade Enganosa e Abusiva
Marketing e Comunicação (Fernanda Cipriano)	- 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; - User Experience (UX) em alimentos: construção de personas, mapas de empatia e a jornada do consumidor. - Jornada do Consumidor; - Descrição de produtos e serviços; - Sustentabilidade transparente e valor de marca: evitando o Greenwashing através do P&D de impacto. - Marca x Valor (Brand Equity) - Go-to-Market para P&D: formulação de claims, storytelling de ingredientes e sinergia entre inovação e marketing. - O briefing perfeito (P&D + marketing) - Definição das estratégias de marketing e comunicação.

Liderança e Negociação (Fernanda Cipriano)	- Liderança e Negociação; - Poder x Autoridade; - Estilos de liderança e os desafios futuros; - Estilos de liderança; - Mapeamento de sabotadores; - Comunicação assertiva; - Cultura de feedback; - Escuta ativa e empatia; - Facilitação de conversas e gestão de stakeholders; - Facilitação de reuniões de alinhamento (Gatekeeping); - Fundamentos da negociação estratégica; - Conceito de BATNA (Melhor Alternativa em Caso de Não Acordo).
Inovação e Design de Futuros (Natasha Pádua)	- Estudo de Futuros: trazendo a inovação do futuro para hoje (Strategic Foresight); - Strategic Foresight e Trendhunting: identificação de sinais fracos e metodologias de mapeamento de futuros; - Os três horizontes da inovação (H1, H2 e H3); - Vetores de disrupção global: forças tecnológicas, ambientais e regulatórias que moldam o futuro de alimentos e bebidas; - Identificação de vetores de inovação em alimentos e bebidas - O uso de IA na identificação de sinais; - Construção de cenários futuros; - Personas do futuro; - Design de futuros na prática: o cone de futuros, personas de próxima geração e metodologia de Backcasting; - Corporate venture e novos modelos de negócio: o ecossistema FOODTECHFUTURE e a governança da inovação radical.
Planejamento Estratégico (Fernanda Cipriano)	- Principais alavancas do negócio e da cadeia de valor; - Processo de planejamento estratégico; - Análise dos stakeholders; - Análise de mercado e benchmarking; - Análise S.W.OT; - Visão e missão; - Responsabilidade social, ética e ESG; - Gestão estratégica do portfólio; - Desdobramento da estratégia via OKRs; - Plano de ação e o ciclo PDCA.
	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

Rotulagem de Alimentos (Patrícia Trovó)	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 MÓDULO IV – 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.
Controle de Qualidade dos Alimentos (Patrícia Trovó)	Módulo I - Introdução - Princípios da Segurança de Alimentos - Segurança Alimentar x Segurança de Alimentos - Codex Alimentarius - Alimentos Seguros - Contaminantes de Alimentos - Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) - Práticas de produção higiênica - Boas Práticas de Fabricação (BPF) Módulo II - Segurança de alimentos; - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: - Detalhamento dos 12 passos; - Sistemas de monitoramento, procedimentos de verificação, validação e revisão; - Segurança de alimentos no desenvolvimento da formulação; - Segurança de Alimentos no desenvolvimento do processo; - Segurança de alimentos nos testes industriais.

	Módulo III – Aplicação na Indústria - Normas e Padrões de Qualidade - Legislação de Alimentos - Ferramentas de Qualidade e Controle Sanitário dos Alimentos - Gestão Da Qualidade - Fundamentos Aplicados Na Qualidade De Alimentos
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.