

EMENTA

TURMA 2026-I

CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM GESTÃO NO P&D

Data	Horário	Aula
Maio		
26 e 27/05/2026	19h às 21h	O mercado de alimentos para P&D
28/05, 01 e 02/06/2026	19h às 21h	Novos produtos alimentícios
Junho		
09, 10, 11, 16 e 17/06/2026	20h às 22h	Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint
23, 24 e 25/06/2026	19h às 21h	Metodologia de Pesquisa e desenvolvimento de produtos
30/06, 01 e 02/07/2026	20h às 22h	Comportamento do Consumidor
Julho		
07/07/2026	20h às 22h	Trabalho de conclusão de curso
08 e 09/07/2026	19h às 21h	Patentes, marcas e propriedade intelectual
14, 15 e 16/07/2026	19h às 21h	Marketing e Comunicação
20, 22 e 23/07/2026	20h às 22h	Liderança e Negociação
28, 29 e 30/07/2026	19h às 21h	Legislação de Alimentos
Agosto		
04, 05 e 06/08/2026	19h às 21h	Inovação e Design de Futuros
10, 12 e 13/08/2026	20h às 22h	Planejamento Estratégico
18, 19, 20, 24, 25, 26 e 27/08/2026	20h às 22h	Rotulagem de Alimentos
31/08, 01, 02, 03, 08, 09 e 10/09/2026	19h às 21h	Controle de Qualidade dos Alimentos
A agendar	A agendar	Mentorias
Setembro		
15, 16, 17, 22 e 23/09/2026	20h às 22h	Gerenciamento de projetos: métodos ágeis
15, 16, 17, 22 e 23/09/2026	20h às 22h	Apresentação dos trabalhos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – CURSO DE FORMAÇÃO EM GESTÃO NO P&D

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

	<ul style="list-style-type: none"> - Jornada do usuário - Diagrama de afinidades - Matriz morfológica - Blueprint (etapas do processo) - Realizar as ferramentas (prática) <p>Módulo V - Prototipagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priorização de ideias - Briefing - Experimentação: teste em bancada e em planta piloto - Fórmulas e dicas de formulação - Testes de validação - Sprint - Prototipagem (prática)
<p>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: 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.
<p>Comportamento do Consumidor (Fernanda Cipriano)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Consumidores contemporâneos - Evolução do marketing - Fundamentos do comportamento do consumidor - Constructos de consumos - Relações consumidor – marca e produtos - Influências na decisão de compra - Motivações dos consumidores - Riscos percebidos pelo consumidor - Categorias de tomadas de decisão; - Processo perceptivo pelo consumidor - Tipos de apelos de mensagem - A nova jornada de consumo
<p>Trabalho de conclusão de curso (Rogerio Malta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Importância do projeto de viabilidade técnica e econômica; - Análise de mercado com: pesquisa de mercado, produto, persona, pesquisa com consumidores reais e assuntos regulatórios; - Briefing x fórmulas x protótipos - Testes de bancada: dicas - Resultados obtidos x briefing inicial - Descrição da equipe do projeto - Cronograma com descrição estratégica; - Plano de ação das principais etapas do projeto; - Avaliação da segurança de alimentos; - Apresentação final de conclusão de curso: case estilo Shark tank

<p>Patentes, marcas e propriedade intelectual (Rafael Cavalcante)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Marketing e Comunicação (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Liderança e Negociação (Fernanda Cipriano)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Liderança e Negociação; - Poder x Autoridade; - Facilitação de conversas e gestão de stakeholders; - Desafios futuros da liderança; - Estilos de liderança; - Sabotadores; - Comunicação e Feedback.
<p>Legislação de Alimentos (Patrícia Trovó)</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. - Direitos do Consumidor, Política Nacional das Relações de Consumo e a Proteção Contra a Publicidade Enganosa e Abusiva
<p>Inovação e Design de Futuros (Natasha Pádua)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Estudo de Futuros: Trazendo a inovação do futuro para hoje!!! - Como identificar os sinais e tendências no espírito do tempo do futuro. - O impacto das tendências na inovação em alimentos nas dimensões que moldam o futuro. - Ferramentas para a construção de cenários futuros - Construção de cenários futuros e suas personas - Identificação de vetores de inovação em alimentos e bebidas - Migração para o desenvolvimento de novos negócios: FOODTECHFUTURE

<p>Planejamento Estratégico (Fernanda Cipriano)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Rotulagem de Alimentos (Rogerio Malta)</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, IPEM) 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.

	<ul style="list-style-type: none"> - Rotulagem de frutas, legumes e verduras (in natura e processados). - Rotulagem de produtos minimamente processados. - Informações sobre agrotóxicos e rotulagem de produtos orgânicos.
<p>Controle de Qualidade dos Alimentos (Patrícia Trovó)</p>	<p>Módulo I - Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <p>Módulo II - Segurança de alimentos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Módulo III – Aplicação na Indústria</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>Gerenciamento de projetos: métodos ágeis (Fernanda Cipriano)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.