

EMENTA

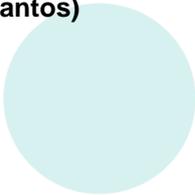
CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM INOVAÇÃO DE ALIMENTOS NO P&D

Data	Horário	Aula
Março		
18/03/2025	19h às 21h	O mercado de Alimentos para P&D
19, 20, 25, 26 e 27/03/2025	19h às 21h	Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint
Abril		
01/04/2025	19h às 21h	Masterclass: Pesquisa e desenvolvimento de produtos
02/04/2025	19h às 21h	Masterclass: novos produtos alimentícios
03/04/2025	19h às 21h	Masterclass: ingredientes regionais
08 e 09/04/2025	19h às 21h	Ficha técnica
14, 15 e 16/04/2025	19h às 21h	Legislação de Alimentos
24, 28 e 29/04, 06, 07 e 08/05/2025	19h às 21h	Análise sensorial de alimentos no P&D
Maiο		
13/05/2025	19h às 21h	Masterclass: PANCS
14/05/2025	19h às 21h	Masterclass: Educação Nutricional e Alimentar
20 e 21/05/2025	19h às 21h	Implementação de Práticas Sustentáveis
22/05/2025	20h às 22h	Trabalho de conclusão de curso
27, 28, 29/05, 03 e 04/06/2025	19h às 21h	Ingredientes para alimentos
Junho		
09/06/2025	19h às 21h	Masterclass: Upcycling
10 e 11/06/2025	19h às 21h	Processos e tecnologias emergentes
16 e 17/06/2025	19h às 21h	Mudanças climáticas e transição energética
24, 25, 26/06, 01 e 02/07/2025	19h às 21h	Desenvolvimentos de produtos Saudáveis
Julho		
08, 09, 10, 15, 16 e 17/07/2025	20h às 22h	Conservação de alimentos no P&D
22, 23, 24, 29, 30 e 31/07/2025	19h às 21h	Rotulagem de Alimentos
Agosto		
05 e 06/08/2025	19h às 21h	Apresentação dos trabalhos

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

Curso	Conteúdo Programático
<p>O mercado de alimentos para Inovação (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação do curso; - O mercado de alimentos; - A economia e a área de alimentos; - Segurança alimentar; - Novos produtos alimentícios.
<p>Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint (Natasha Pádua)</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 - Jornada do usuário - Diagrama de afinidades - Matriz morfológica - Blueprint (etapas do processo)

	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Masterclass: pesquisa e desenvolvimento de produtos (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pesquisa de mercado; - Passos para desenvolver produto: teste em bancada, prototipagem e teste em linha industrial; - Desenvolvimento de embalagens; - Validação e aceitação do público-alvo; - Documentos gerados.
<p>Masterclass: 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. - As principais ingredientes para reduções em alimentos; - Acordos nacionais e internacionais de redução e substituição;
<p>Masterclass: ingredientes regionais (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentação, regionalidade e cultura no Brasil; - Patrimônio alimentar; - Biodiversidade para alimentação e nutrição; - Principais ingredientes da região norte; - Principais ingredientes da região nordeste; - Principais ingredientes da região centro-oeste; - Principais ingredientes da região sudeste; - Principais ingredientes da região sul.
<p>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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 style="text-align: center;">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. - Direitos do Consumidor, Política Nacional das Relações de Consumo e a Proteção Contra a Publicidade Enganosa e Abusiva
<p style="text-align: center;">Análise sensorial de alimentos no P&D (Erick Esmerino)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Objetivo e importância da análise sensorial de alimentos - Aplicação da análise sensorial na indústria e no desenvolvimento de produtos - Histórico da análise sensorial de alimentos - Fatores que contribuem para análise sensorial de alimentos: - Fisiologia dos sentidos envolvidos e a resposta sensorial - Tipos de erros envolvidos: Estratégias de controle de fontes de erro; Amostragem, preparação e apresentação de amostras. - Treinamento dos provadores: seleção e preparação; - Testes discriminativos: teste duo-trio; comparação pareada, teste triangular, teste de ordenação, teste de comparação múltipla. - Testes afetivos: teste de aceitação e teste de preferência; escalas hedônica e de atitude. - Testes descritivos: análise descritiva-quantitativa e método de índice de qualidade. - Preparo e apresentação de amostras. - Análise estatística e interpretação dos resultados. - Estudos de consumidores - percepções, comportamental, posicionamento de produto, segmentação de mercado, tendências, focus group. - Novas metodologias descritivas: - Caracterização sensorial descritiva de produtos através das respostas de Consumidores – CATA

	<ul style="list-style-type: none"> - Caracterização sensorial rápida de produtos - Mapeamento Sensorial Projetivo
<p>Masterclass: PANCS (Janete Corrêa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conceito de PANCS; - Reconhecimento da importância das PANCS - Melhoria alimentar e nutricional; - Mercado de PANCS; - Breve conhecimento sobre cultivo; - As principais PANCS e suas aplicações no mercado de alimentos.
<p>Masterclass: Educação Nutricional e Alimentar (Daniel Ferrão)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemas Alimentares; - Sustentabilidade nutricional; - Cultura Alimentar e alimentos regionais; - Níveis de processamento; - Valorização de diferentes culturas e Biodiversidades; - Segurança Alimentar;
<p>Implementação de Práticas Sustentáveis (Janete Corrêa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação e definição de metas; - Envolvimento da alta administração; - Conscientização de colaboradores; - Envolvimento das partes interessadas; - Programa de compliance; - Desenvolvimento de políticas do ESG; - Integração do ESG aos processos da empresa; - Transparência; - Melhoria contínua.
<p>Ingredientes para alimentos (Lorena Coimbra)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inovação na área de alimentos; - Introdução aos macronutrientes; - Açúcar: funções e aplicações; - Proteínas de origem animal: funções e aplicações; - Glúten: função e aplicação; - Gorduras: funções e substituições; - Ovo: função e aplicação; - Leite: função e aplicação; - Ingredientes para substituições: amidos, farinhas sem glúten, polióis, carboidratos de baixa caloria (edulcorantes), fibras, extratos, proteínas de origem vegetal...); - Aditivos alimentares: adoçantes, acidulantes, antioxidantes, aromatizantes, corantes, conservantes, espessantes, emulsificantes, estabilizantes, umectantes, anti-umectante e regulador de acidez. - Probióticos, prebióticos e simbióticos - Principais produtos no mercado de alimentos; - Aplicação de ingredientes em formulações;

	<ul style="list-style-type: none"> - Formulações plant based; - Formulação de bebidas alcoólica mista; - Formulações de panificação sem glúten; - Formulação de produto sem adição de açúcar. - 1 Hora de aula gravada com formulações;
<p>Trabalho de conclusão de curso (Rogerio Malta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Análise de mercado: pesquisa de mercado, produto, persona, pesquisa com consumidores reais e assuntos regulatórios; - Briefing; - Cronograma do projeto; - Considerações técnicas do produto; - Inovação contida no produto com o porquê dessa aplicação; - Fórmula; - Protótipo; - Rotulagem; - Considerações finais.
<p>Masterclass: Upcycling (Natasha Pádua)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamentos de Upcycling; - Ciclo de vida do produto; - Diferenciar tipos e aplicações de matérias-primas e beneficiamento; - Desenvolver propostas criativas na indústria de alimentos; - Aproveitamento de resíduos de alimentos para inovações;
<p>Processos e tecnologias emergentes (Rafael Cavalcante)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Introdução a tecnologia de alimentos; - Tecnologias convencionais x tecnologias emergentes; - Alta pressão; - Aquecimento ôhmico; - Infravermelho; - Irradiação; - Liofilização; - Micro-ondas; - Plasma frio; - Pulso elétrico; - Spray dryer; - Ultrassom; - Ultravioleta.
<p>Mudanças climáticas e transição energética (Rafael Cavalcante)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mudança do clima e fome; - Cenários e projeções; - Economia de Baixo Carbono e Transição Energética; - Desafios previstos para a agenda das mudanças climáticas;

	<ul style="list-style-type: none"> - Transição energética como aliada para mudanças climáticas; - Tecnologias e práticas-chaves para auxiliar na transição energética sustentável; - Conhecendo os 5Ds da transição energética; - Descarbonização; - Descentralização; - Digitalização; - Democratização; - Desenho de mercado/diversificação; - Desafios e oportunidades emergentes dos 5Ds da transição energética.
<p>Desenvolvimentos de produtos Saudáveis (Ana Alves)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Novos produtos e segmentação de mercado; - Como desenvolver produtos; - Desenvolvimento de Produtos plant based; - Desenvolvimento de produtos com redução de ingredientes: açúcar, gordura e sódio; - Saudabilidade alimentar com experiência indulgente; - Desenvolvimento de Produtos Alimentícios Personalizados por Meio de Tecnologias Digitais; - Produtos saudáveis e viáveis financeiramente; - Como escalar produção de alimentos saudáveis.
<p>Conservação de alimentos no P&D (Rogerio Malta)</p>	<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; - Introdução a microbiologia; - Crescimento microbiano em alimentos; - Controle da multiplicação microbiana; - Contaminação e alteração de alimentos; - Doenças alimentares. <p>Módulo II: Métodos de conservação de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

	<ul style="list-style-type: none"> - Conservação de alimentos pela concentração e desidratação; - Conservação de alimentos pela fermentação; - Conservação de alimentos por aditivos químicos: naturais e artificiais; <p>Módulo III - Aplicação dos processos de conservação</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p style="text-align: center;">Rotulagem de Alimentos (Elisa Santos)</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