



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO POLITÉCNICO DA UFSM
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS
PROGRAMA

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH (T – P)
CPPEI101	PESQUISA E INOVAÇÃO	75 (2 – 3)

OBJETIVOS – Ao término da disciplina o estudante deverá ser capaz de:

- Compreender o processo de inovação tecnológica na área de alimentos e a sua importância para a competitividade e qualidade dos produtos;
- Compreender as novas tecnologias que estão sendo aplicadas e desenvolvidas na área de alimentos;
- Capacitar, de forma prática, o aluno a desenvolver um produto alimentício.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 – Inovação: definições teóricas

- 1.1 – Introdução
- 1.2 – Inovação tecnológica
- 1.3 – O processo da inovação tecnológica

UNIDADE 2 – Novas tecnologias na indústria de alimentos

- 2.1 – Novas tecnologia no processamento e conservação dos produtos de origem animal e vegetal
- 2.2 – Novas tecnologias no controle de qualidade e embalagens de alimentos

UNIDADE 3 – Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos

- 3.1 – Etapas de desenvolvimento do produto.
- 3.2 – Estudos e pesquisas de mercado.
- 3.3 – Concepção e conceito de produto.
- 3.4 – Projeto de embalagem.
- 3.5 – Criação de fórmula do produto.
- 3.6 – Seleção e Quantificação dos fornecedores.
- 3.7 – Registros nos órgãos competentes.
- 3.8 – Ensaios industriais.
- 3.9 – Custo do projeto, importância e avaliação.

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BATALHA, M. O. **Gestão Agroindustrial**. v. 1. 3^a ed. São Paulo: Ed. Atlas, 2001.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**. São Paulo: Ed. Artmed, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAUJO, M. J. **Fundamentos de Agronegócios**. 2^aed. São Paulo: Ed. Atlas, 2005.

CHENG, L. C. **QFD: Desdobramento da Função Qualidade na Gestão de Desenvolvimento de Produto.** São Paulo: Ed. Blucher, 2007.

NEVES, L. F.; CASTRO, L. T. **Marketing e estratégia em Agronegócios e Alimentos.** São Paulo: Ed. Atlas, 2003.