



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES



Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA

PLANO DE CURSO ADAPTADO AO ENSINO REMOTO EMERGENCIAL (ERE)

Departamento	DENGEA – Departamento de Engenharia de Alimentos				
Curso	Engenharia de Alimentos				
Disciplina	Desenvolvimento de Novos Produtos				
Código	DEA00095	Tipo	Obrigatória	Créditos	2
Carga Horária	40 horas	Prática (h)	-	Teórica (h)	40
Pré-Requisito	Análise Sensorial de Alimentos; Análise de Alimentos				
Ano	2020	Semestre	1	Período	9º
Professor	Gisele Teixeira de Souza Sora				

1. EMENTA

Concepção e conceito de produto. Seleção e Quantificação dos fornecedores. Custo do projeto. Registros nos órgãos competentes. Formulação do produto. Projeto de embalagem. Monitoramento da qualidade. Produção e lançamento.

2. OBJETIVO GERAL

Compreender o desenvolvimento de novos produtos. Elaborar projetos de novos produtos alimentícios. Compreender as interfaces: mercado - pesquisa - desenvolvimento - lançamento de produto

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Compreender conceito e concepção de produto;
- Entender as etapas de desenvolvimento de novos produtos;
- Entender critérios de seleção e qualificação de fornecedores;
- Aprender sobre o levantamento de custos de um projeto de novo produto;
- Compreender sobre questões legais e órgãos competentes sobre o desenvolvimento de novos produtos;
- Entender o Registro de novos produtos;
- Compreender sobre a seleção de embalagens para um novo produto;
- Compreender o monitoramento de qualidade no desenvolvimento de novos produtos;



- Conhecer a etapas de produção e lançamento de um novo produto;
- Avaliar e executar as etapas que envolvem o desenvolvimento de novos produtos.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Concepção e conceito de produto
 - Estudo e pesquisa de mercado, definição do público alvo;
 - Desenvolvimento da fórmula do produto.
2. Etapas do desenvolvimento do produto
 - Estudo de conceitos pré-determinados de novos conceitos de produtos, concepção de um novo produto;
 - Estudo da Tecnologia e desenvolvimento da marca e protótipo.
3. Seleção e qualificação de fornecedores
 - Cadastro, seleção e certificação de fornecedores;
 - Metodologias para seleção de matérias-primas.
4. Custos do projeto
 - Levantamento de custos e estudo de custo final.
5. Registros nos órgãos competentes
 - Processos básicos de registro e legislação pertinente na área e documentação necessária;
 - Produtos dispensados de registro, registro único, registro de produção terceirizada e validade de registro;
 - Rotulagem nutricional, protótipo industrial.
6. Projeto de embalagem
 - Estudo de embalagem e caracterização do produto;
 - Desenvolvimento da marca e do logotipo.
7. Monitoramento de qualidade no desenvolvimento de novos produtos
 - Programas básicos de controle e monitoramento de qualidade e aceitação do produto.
8. Etapas de produção e lançamento de um novo produto
 - Produção industrial do produto. Marketing e divulgação do produto.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES**



**Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA**

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As metodologias incluem: Aulas teóricas on-line (síncronas); Realização de Trabalhos e Avaliações de forma assíncrona e síncrona. Atendimento on-line de forma síncrona e/ou assíncrona para sanar dúvidas e/ou outras metodologias.

6. RECURSOS DIDÁTICOS

Notebook/Computador; Tablet; Celular; Textos digitais (artigos, livros, documentos, apostilas, legislações, no formato PDF); Vídeo aulas; Vídeos; Som e Imagens; videoconferências, fóruns de discussão.

7. FERRAMENTAS DE COMUNICAÇÃO ON-LINE

SIGAA e Google Meet.

8. FERRAMENTAS DE GESTÃO ACADÊMICA E ADMINISTRATIVA

SIGAA e e-mail institucional (giselesora@unir.br).

9. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

O desempenho dos alunos será avaliado por meio de uma avaliação individual (A) no sistema ERE, valendo 10 pontos e peso 30 %, trabalhos/questionário individuais (TR) com peso 20 % e o trabalho final teórico (TF) de desenvolvimento de um novo produto em grupo com peso de 50 %..

$$NF = (A*0,30) + (TR*0,20) + (TF*0,50) \text{ onde:}$$

A Nota Final (NF) será obtida a partir da soma das notas das avaliações e trabalhos/questionários.

A avaliação (A) e trabalhos/questionário serão realizados de forma assíncrona. O professor disponibilizará a avaliação e trabalhos/questionário no SIGAA, conforme previsto no plano de curso e o aluno deverá preencher a avaliação e questionário no próprio sistema. O envio de trabalhos também será realizado via SIGAA. Todas as atividades assíncronas deverão ser realizadas com o login individual de cada aluno para que fique registrada a execução da atividade em seu perfil. O trabalho final deverá ser enviado em PDF via SIGAA conforme plano de ensino.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES



Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA

Serão considerados como itens adicionais: pontualidade, participação, interesse e assiduidade nas aulas e execução das atividades. As atividades assíncronas terão prazo estipulado no próprio sistema para realização. Não haverá possibilidade de realização/envio após o prazo ser expirado. Os trabalhos serão averiguados em relação a plágio e se detectado plágio em seu conteúdo será atribuída nota zero (0).

Obs:

Se necessária, a realização de segunda chamada deverá ser discutida diretamente com o professor responsável pela disciplina.

Terá direito a avaliação repositiva o aluno que realizar as avaliações e que não atingir a nota mínima 6 (seis) ao final da disciplina.

10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Desempenho do aluno mediante as avaliações aplicadas. Considerar-se-á aprovado o aluno que tiver nota final igual ou superior a 6 (seis) e no mínimo 75 % de presença.

11. BIBLIOGRAFIA

11.1 BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1) ROZENFELD, H.; FORCELLINI, F. A.; AMARAL, D. C.; TOLEDO, J. C.; SILVA, S. L.; LIPRANDINI, D. H.; SCALICE, R. K. **Gestão de desenvolvimento de produtos**: uma referência a melhoria do processo. 1a ed. São Paulo: Ed. Saraiva, 2006.
- 2) SILVA, J. G. **Projetos e empreendimentos agroindustriais**: Produtos de origem vegetal. 2a Ed., Viçosa: UFV, 2005.
- 3) SILVA, C. A. B. e FERNANDES. **Projetos e empreendimentos agroindustriais**: Produtos de origem animal. Viçosa: UFV, 2003.

11.2 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1) CHENG, L. C. QFD: **Desdobramento da Função Qualidade na Gestão de Desenvolvimento de Produto**. São Paulo: Blucher, 2007.
- 2) BARBOSA FILHO, A. N. **Projeto e desenvolvimento de produtos**. São Paulo: Atlas, 2009. 181 p. ISBN 9788522453306.
- 3) FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**. São Paulo: Artmed, 2006.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES



Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA

- 4) KAMINSK, P. C. **Desenvolvendo produtos planejamento, criatividade e qualidade**. 1a ed. São Paulo: Ed. LTC, 2000.
- 5) ARAÚJO, M. J. **Fundamentos de Agronegócios**. 2aed. São Paulo: Ed. Atlas, 2005.

12. HORÁRIO DE ATENDIMENTO

De forma assíncrona via e-mail institucional (giselesora@unir.br).

De forma síncrona: quintas-feiras, horário: 10h00min às 12h00min pela plataforma: Google Meet.

OBSERVAÇÃO: O aluno deverá enviar e-mail com ao menos 24 horas de antecedência solicitando o atendimento para que o professor possa gerar uma sala da reunião no Google Meet e enviar o link para o mesmo.

13. OBSERVAÇÕES

A disciplina é de 40 horas, logo, constando de 48 aulas de 50 minutos cada. Foi iniciada presencialmente no primeiro semestre de 2020, tendo sido ministradas 15 aulas presenciais, até o dia 17/03, antes do cancelamento do calendário acadêmico presencial como medida sanitária no enfrentamento da COVID-19. A carga horária restante (33 aulas) será ministrada por Ensino Remoto Emergencial (ERE) conforme autorizado pela Portaria nº 544, de 16 de junho de 2020 do Ministério da Educação, Resolução CONSEA/UNIR nº 254, de 09 de setembro de 2020 e de acordo com o calendário acadêmico excepcional proposto na Instrução Normativa Nº 2 publicada pela Reitoria da Fundação Universidade Federal de Rondônia, em 18 de setembro de 2020.

Esse plano de curso será previamente apresentado aos alunos anteriormente matriculados nessa disciplina para conhecimento sobre as alterações e adaptações realizadas em função da continuidade da disciplina no modo ERE e, uma vez que o aluno concorde com o novo plano de curso adaptado ao ERE, o mesmo deverá expressar sua concordância com a forma que a disciplina será continuada em um termo de consentimento específico.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES



Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA

ANEXOS DO PLANO DE CURSO ADAPTADO AO ERE

CRONOGRAMA DE AULAS - Sujeito a alteração conforme o andamento do curso e/ou de acordo com a demanda do Professor.

PERÍODO PRESENCIAL				
ORDEM	DATA	AULAS	CONTEÚDO	HABILIDADES
1	11/02	3	Apresentação do plano de curso e estudo e pesquisa de mercado, definição do público alvo.	Aula Presencial
2	18/02	3	Desenvolvimento da fórmula de um novo produto.	Aula Presencial
3	03/03	3	Estudo de conceitos pré-determinados de novos conceitos de produtos, concepção de um novo produto.	Aula Presencial
4	10/03	3	Estudo da Tecnologia e desenvolvimento da marca e protótipo.	Aula Presencial
5	17/03	3	Cadastro, seleção e certificação de fornecedores.	Aula Presencial
PERÍODO DE ENSINO REMOTO EMERGENCIAL (ERE)				
ORDEM	DATA	AULAS	CONTEÚDO	HABILIDADES
6	13/10	3	Apresentação do Plano de Curso modo ERE. Revisão sobre aulas do período presencial. (Enviar resenha do artigo: Critérios para seleção de fornecedores em indústrias de alimentos brasileiras até dia 18/10).	Aula on-line (Google Meet) e envio de atividade via SIGAA
7	20/10	3	Seleção de Matérias Primas para NP.	Aula on-line (Google Meet)
8	27/10	3	Levantamento de Custos.	Aula on-line (Google Meet).
9	03/11	3	Regularização de Produtos.	Aula on-line (Google Meet).
10	10/11	3	Rotulagem e protótipo de produtos (aula on-line). Questionário sobre rotulagem a ser respondido até 15/11.	Aula on-line (Google Meet). E atividade assíncrona -



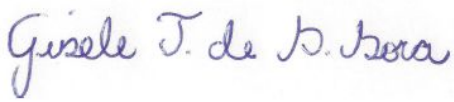
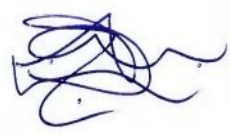
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE ARIQUEMES



Criado pela Resolução 006/CONSUN, de 16 de maio de 2007
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – DENGEA

				SIGAA
11	17/11	3	Embalagem e caracterização de um novo produto.	Aula on-line (Google Meet).
12	24/11	3	Avaliação Assíncrona a ser realizada no horário da aula.	Avaliação assíncrona via SIGAA.
13	01/12	3	Desenvolvimento da marca e logotipo de um novo produto. Enviar resenha sobre o artigo: Definição do escopo em projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios: uma proposta de método até o dia 06/12.	Aula on-line (Google Meet) e envio de atividade via SIGAA
14	08/12	3	Ferramentas da qualidade.	Aula on-line (Google Meet).
15	15/12	3	Escala industrial, marketing e comercialização.	Aula on-line (Google Meet).
16	22/12	3	Envio do trabalho final teórico sobre o desenvolvimento de um novo produto. Um dos discentes do grupo ficará responsável de enviar o trabalho na plataforma no período da aula.	Assíncrona via SIGAA.
-	29/12	3	Avaliação repositiva oral.	Síncrona (Google Meet).

AVALIAÇÃO DEPARTAMENTAL

APROVADO EM REUNIÃO DO CONDEP EM: 29/09/2020.	
	
Assinatura do Professor Responsável	Assinatura da Chefia do Departamento