MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400060 - DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E FOOD DESIGN - T1
Período	2020/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (2) P (0) E (0) D (0)
Total de créditos	2
Distribuição de horas	T (30) P (0) E (0) D (0)
Total de horas	30

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)						Vínculo
	T	P	E	D	EX	Total	
TATIANE KUKA VALENTE GANDRA	36	0	0	0	0	36	Professor responsável pela turma

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Objetivo Geral:
- Capacitar para o desenvolvimento de produtos alimentícios, identificando necessidades e desejos do mercado consumidor, vinculados à gastronomia e a ética.

Objetivos Específicos:
- Desenvolver a criatividade e senso crítico, através de planos de ação direcionados à elaboração de um novo produto ou serviço.

Ementa

Influências na alimentação. Tecnologia na gastronomia. Nichos de mercado para gastronomia. Inovação e criatividade nos estágios do processo de criação. Desenvolvimento de produtos e serviços na área de gastronomia.

Programa

1. Influências na alimentação
1.1.Linguagem da alimentação: história e tradição
1.2.Consumo e memória alimentar
1.3.Ideologia, medicina e filosofia no “food design”
1.4.Os cinco sentidos na alimentação
2. Tecnologia na Gastronomia
2.1.Equipamentos, utensílios e materiais
2.2.Desenvolvimento de novas técnicas
2.4.A ciência e o designer
2.3.Novas experiências em gastronomia
2.4.Normas e legislação
3. Nichos de mercado na Gastronomia
3.1.Inovação em novos nichos de mercado para gastronomia
3.2.Mercado doméstico e eventos à domicílio
3.3.Mercado de coletividades e hospitais
3.4.Mercado de luxo, restaurantes e lojas especializadas
3.5.Turismo gastronômico
3.6.Conservadorismo x inovação
4. Desenvolvimento de produtos alimentícios
4.1.Posicionamento de marcas e estudo de “cases”.
4.2.Design e tendências em embalagens e informações nos rótulos.
4.3.Ciclo de vida de produtos alimentícios.
4.4.Estratégias de marketing no lançamento de novos produtos.
4.5.Elaboração de Plano de Negócios.
5. Processo de criação
5.1.Pesquisa de mercado
5.2.Geração de idéias
5.3.Seleção de idéias: Técnica do Funil de inovação
5.4.Teste de conceito
5.5.Desenvolvimento do produto
5.6.Teste de mercado
5.7.Lançamento do produto

PLANO DE ENSINO

Programa

Metodologia

As atividades síncronas serão realizadas às segundas-feiras, das 10h às 10h50min via WEBCONF e assíncronas no ambiente do e-aula da disciplina.
A disciplina será ministrada através de aulas teóricas expositivas/interativas utilizando o ambiente de aprendizagem AVA – e-aula WEBCONF como plataforma de aprendizagem e ambiente de construção de conhecimento coletivo. Alunos, professores utilizarão web conferências e chats para trocarem opiniões e dúvidas sobre os conteúdos ministrados.
A cada semana está previsto um encontro síncrono, que acontecerá às segundas-feiras, às 10h, com encerramento previsto para 10h50min. Para complementação da carga horária, semanalmente tarefas serão atribuídas aos alunos, como leitura de artigos, legislações, conteúdos contemporâneos, vídeos, atividades interativas e avaliações pelo e-aula a serem realizadas individualmente, ou em grupos pré-formados pelos próprios alunos.
As atividades a serem executadas corresponderão 2,4 horas-aula semanais (sendo uma síncrona e o restante assíncronas), totalizando 36 horas-aula (ou 30 horas relógio) em 15 semanas.
A presença será computada através da execução das atividades propostas.

OBSERVAÇÃO: ADVERTÊNCIA LEGAL
Adverte-se, para os devidos fins, que a imagem dos docentes, discentes e demais envolvidos no e-AULA encontra-se legalmente protegida pela Lei nº 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais) e somente poderá ser utilizada para fins exclusivamente acadêmicos a que se destinam e apenas no âmbito interno da UFPel. As aulas destinam-se exclusivamente ao processo de ensino-aprendizagem da UFPel, estando proibidas quaisquer outras formas de aplicação da produção docente utilizada nas aulas, tais como copiar, reproduzir, editar, adicionar, difundir publicamente, transmitir a terceiros, bem como trocar, emprestar ou praticar qualquer ato de comercialização dos materiais. A violação a quaisquer desses direitos exclusivos dos autores acarretará as sanções previstas na Lei de Direitos Autorais e nos arts. 184 e 186 do Código Penal, sem prejuízo da apuração de transgressão disciplinar de servidores e discentes no âmbito da UFPel. Ainda, ao acessar plataformas institucionais de videoconferência, ficam autorizados o uso e a gravação da imagem e da voz para fins exclusivamente acadêmicos no âmbito da UFPel. A utilização para fins de pesquisa deverá ser alvo de consulta individual às partes interessadas.

Critérios e métodos de avaliação

Avaliações:
No decorrer das semanas serão propostas atividades interativas (AI) no e-aula, cada uma no valor de 1,0. A soma das atividades interativas (AI) terá o valor 10,0 com peso 5,0. Na última semana deverá ser apresentado o trabalho final (TF) no valor de 10,0 com peso 5,0. Todas as atividades interativas e o trabalho final ficarão abertos pelo período de 5 dias no e-aula, para que o acadêmico envie suas respostas.
Sendo a nota final da disciplina calculada pela soma das notas obtidas:
[(AI)x0,5] + [(TF)x0,5] = 10

Frequência:
O aluno deve ter no mínimo 75% de frequência na disciplina. O aluno com menos de 75% de presença será considerado infrequente e não poderá fazer o exame. Considerando que a disciplina será ofertada de forma remota, esta frequência será avaliada através da participação/realização das atividades propostas no ambiente e-aula da disciplina semanalmente, não sendo obrigatório a presença online nos horários estipulados para as atividades síncronas. Os alunos que não realizarem as avaliações no período estipulado no e-aula só terão o direito de recuperá-las mediante a apresentação de uma justificativa ao Colegiado e/ou professor.

Bibliografia básica

NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. Marketing e Estratégia em Agronegócios em Alimentos. São Paulo: Ed. Atlas, 2007.

MIGUEL, P. A. C. Implementação do QFD para o desenvolvimento de novos produtos. São Paulo: Atlas

CHENG, L. C.; MELO, F.; LEONEL, D. R. QFD – Desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produtos. Ed. Edgard Blucher.

COX, J.; WERLE, L. Ingredientes. Ed. H.F. Ulmann

RIBEIRO, C. M. A. Gastronomia. São Paulo: Hotec.

Bibliografia complementar

IRIGARAY, H. A.; VIANNA, A.; NASSER, J. E.; LIMA, L. P. M. Gestão e desenvolvimento de produtos e marcas. Série Marketing. São Paulo: F G V.

MACHADO, M. C. Gestão do processo de desenvolvimento de produtos. São Paulo: Atlas.

CASCUDO, L. C. A história da alimentação no Brasil. São Paulo: Global.

GURGEL, F. C. A . Administração do produto. São Paulo: Atlas, 1995

COUTINHO, E. Revolução no atendimento ao Cliente. Francisco Beltrão: Linarth, 1994.

WHITELEY, R. A empresa totalmente voltada para o cliente. São Paulo: Publifolha, 1999.

FILHO, A. N. B. Projeto e desenvolvimento de produtos. São Paulo: Atlas.

Outras informações

Referências com acesso online:
- BAUER, V. R. P.; WALLY, A. P.; PETER, M. Z. Tecnologia de frutas e hortaliças. Pelotas: IFSUL, 2014.
- BITTENCOURT, G. M.; SALTORE, C. V.; FREIRE, M. T. A. OLIVEIRA, A. L. Prazo de validade de alimentos industrializados. Pirrasununga: USP, 2020. 68p. DOI: 10.11606/9786587023090.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Educação e vigilância sanitária: textos e contextos.

PLANO DE ENSINO

Outras informações

Brasília: Ministério da Saúde, 2021. 147p.