

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU

DISCIPLINA

Código	Denominação	Crédito(s) (*)	Carga Horária		
			Teórica	Prática	Total
PNS 503	Estratégias inovadoras para o desenvolvimento e reformulação de alimentos com ênfase na nutrição.	02	15h	15h	30h
DEPARTAMENTO		PROFESSOR(ES)			
Departamento de Nutrição		Sabrina Carvalho Bastos			

EMENTA:

O mercado brasileiro de alimentos e bebidas. Cenário atual da indústria de alimentos e possibilidades de intervenção do nutricionista na reformulação e processamento de alimentos. Demandas e perspectivas de inovação em alimentos e bebidas. Ferramentas atualizadas para o desenho de estratégias de desenvolvimento e reformulação de alimentos com ênfase na nutrição.

ASSINATURA(S): _____

Aprovado na Assembléia Departamental em 06 / 07 / 18

Lavras, 08 / 08 / 18



 Chefe do Departamento

Prof. Wilson César de Abreu
 Chefe do Departamento de Nutrição
 UFLA

(*) 15 horas/aulas teóricas = 1 crédito
 15 horas/aulas práticas = 1 crédito

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. INTRODUÇÃO

- 1.1. Apresentação de alunos e professor.
- 1.2. Apresentação do plano de curso.
- 1.3. Metodologia de ensino-aprendizagem e métodos de avaliação.
- 1.4. Integração da disciplina com a saúde e nutrição.

2. O MERCADO BRASILEIRO DE ALIMENTOS E BEBIDAS - DESAFIOS PARA O NUTRICIONISTA

- 2.1 Hábitos alimentares e perfil nutricional da população brasileira.
- 2.2 Iniciativas de promoção da alimentação saudável: desafios e tendências na indústria de alimentos.
- 2.3 Atuação do nutricionista na indústria de alimentos e marketing.
- 2.4 Demandas e perspectivas de inovação na indústria de alimentos: saudabilidade e bem-estar.

3. FERRAMENTAS PARA O DESENHO DE ESTRATÉGIAS DE REFORMULAÇÃO DE ALIMENTOS

- 3.1 Estudo do comportamento do consumidor na decisão de compra.
- 3.2 Necessidade de reformular os alimentos processados: estratégias e desafios para o nutricionista.
- 3.3 Etapas e gestão do processo de desenvolvimento e reformulação de alimentos.
- 3.4 Novas tecnologias utilizadas no processamento de alimentos.

4. REFORMULAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS COM ÊNFASE NA NUTRIÇÃO

- 4.1 Processo de identificação (*brainstor*) das características do produto a ser reformulado ou desenvolvido.
- 4.2 Demanda mercadológica, viabilidade econômica e valor nutricional (saudabilidade) do produto.
- 4.3 Desenvolvimento (*hands on*), caracterização e validação do protótipo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ROSENTHAL, A. et al. **Tecnologia de alimentos e inovação: tendências e perspectivas**. Brasília: Embrapa informação tecnológica, 2008. 193p.
- KUROZAWA, L. E.; COSTA, S. R. R. **Tendências e inovações em Ciência, Tecnologia e engenharia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2014. 299p.
- BRAGANTE, A. G. **Desenvolvendo Produto Alimentício: conceitos e metodologias**. 2. ed. São Paulo; Brasil, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- IRIGARAY, H. A. et al. **Gestão e desenvolvimento de produtos e marcas**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007. 152 p.
- BRAGANTE, A. G. **Desenvolvimento de produto na indústria de alimentos**. 1. ed. São Paulo; Brasil, 2015.
- MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: Editora UFV, 2006. 225p.
- AZEREDO, H. M. C. **Fundamentos de estabilidade de alimentos**. Brasília: Embrapa, 2012. 326p.
- CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2015. 536p.
- NESPOLO, C. R. et. al. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015. 205p.
- FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 208p.
- SOLOMON, M. R. **O comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo**. 5. ed. São Paulo: Bookman, 2002. 446 p.