



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi -97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

Plano de Ensino

IDENTIFICAÇÃO

EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia

CURSO: Superior de Tecnologia em Alimentos

FORMA/GRAU: () integrado () subsequente () concomitante () bacharelado () licenciatura (x) tecnólogo

MODALIDADE: (x) Presencial () PROEJA () EaD

COMPONENTE CURRICULAR: Desenvolvimento de Novos Produtos

ANO / SEMESTRE: 2016/1º

**SEMESTRE ou ANO DA
TURMA: 5º Semestre**

**CARGA HORÀRIA
60h**

TURNO: Noturno

TURMA: 051

DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS:

Verlaine Denize Brasil Gerlach

DIRETOR (A) DE ENSINO:

Clarinês Hames

DOCENTE(A):

Leidi Daiana Preichardt

EMENTA

Processo de desenvolvimento de produtos e sua importância, características, tipos de projetos, definição e escopo do PDP e modelo de referência para o PDP. Etapas de desenvolvimento do produto. Estudos e pesquisas de mercado. Concepção e conceito de produto. Projeto de embalagem. Criação de fórmula do produto. Seleção e Quantificação dos fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Esquema de monitoramento da qualidade. Produção e lançamento. Cronograma de desenvolvimento. Desenvolvimento de projeto aplicado ao produto.

OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL DO CURSO:

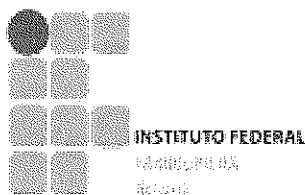
Formar profissionais de nível superior com competências em Tecnologia de Alimentos e inseridos no contexto social da realidade profissional, propiciando ao mercado de trabalho tecnólogos com capacidade para promover mudanças e inovações, desenvolvendo sua capacidade crítica, além da preocupação com o meio ambiente e saúde dos consumidores, fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico na área de alimentos.

OBJETIVO DO COMPONENTE CURRICULAR:

Introduzir os conhecimentos necessários para o desenvolvimento de novos produtos considerando toda a cadeia produtiva.

METODOLOGIA

A metodologia que será posta em prática basear-se-á na participação, problematização, construção



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 - Faixa Nova - Camobi - 97110-767 - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

e contextualização de conhecimentos articulados ao mundo do trabalho, concebendo-o como princípio educativo.

As aulas serão realizadas utilizando-se de uma metodologia que contemple de forma efetiva cada indivíduo presente no espaço-tempo da sala de aula, o qual traz consigo peculiaridades e características, buscando assim uma aprendizagem que seja significativa e pautada em temas relacionados com o contexto dos mesmos.

Para isso, os temas abordados serão desenvolvidos de forma expositiva (oral e quadro), utilização de recursos multimídia (data show), como também a utilização dos livros como subsídio para estudos e consultas extraclasse.

Como forma de contextualizar e exemplificar os assuntos trabalhados serão realizadas atividades práticas em laboratório no desenvolvimento de um novo produto em parceria com as disciplinas de Tecnologia de Laticínios II e de Embalagens para Alimentos.

Ainda, serão levados em consideração a acessibilidade pedagógica e acessibilidade atitudinal, conforme descrição abaixo.

ACESSIBILIDADE PEDAGÓGICA: Ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo. Está relacionada diretamente à concepção subjacente à atuação docente: A forma como os professores concebem conhecimento, aprendizagem, avaliação e inclusão educacional, que irá determinar, ou não, a remoção das barreiras pedagógicas.

ACESSIBILIDADE ATITUDINAL: Refere-se à percepção do outro sem preconceitos, estigmas, estereótipos e discriminações. Todos os demais tipos de acessibilidade estão relacionados a essa, pois é a atitude da pessoa que impulsiona a remoção de barreiras.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Estudo de conceitos pré-determinados e novos conceitos de produtos, concepção de um novo produto;
- Elaboração de projeto, desenvolvimento da ideia e conceitos;
- Planejamento prévio, elaboração de cronograma, previsão de etapas do cronograma, possíveis imprevistos;
- Tendências para o desenvolvimento de produtos alimentícios. Métodos de pesquisa para obtenção de dados, abordagem ao consumidor alvo, coleta de dados;
- Formulação, o papel dos ingredientes em uma receita de produto, aditivos básicos de grande importância, a influência de ingredientes sobre as características físico-químicas e sensoriais do produto;
- Definição de fornecedores, fornecedor idôneo, logística de fornecimento de matérias primas, disponibilidade regional, nacional e internacional;
- Registros nos órgãos competentes;
- Ensaaios industriais;
- Custo do projeto, importância e avaliação;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi -97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

- Monitoramento da qualidade;
- Produção e lançamento;
- Cronograma de desenvolvimento;
- Desenvolvimento de projeto aplicado ao produto.

AVALIAÇÃO

Instrumentos a serem usados pelo docente (a):

Os instrumentos avaliativos constarão de avaliação escrita (para verificação da aprendizagem), pesquisas sobre assuntos pertinentes, elaboração de relatórios, apresentação de trabalhos, seminários.

Conforme segue:

1ª Avaliação: Trabalho - questões. (10,0 pontos)

2ª Avaliação: Trabalho referente à PPI. (10,0 pontos)

A média final será feita através da média aritmética obtida nas duas avaliações.

Critérios de avaliação:

Os estudantes serão avaliados quantitativamente como forma de observar a capacidade dos mesmos em expressar através do seu entendimento os conhecimentos construídos.

Os indicadores avaliativos qualitativos levarão em conta a participação, envolvimento dos alunos por meio de questionamentos e colaborações pertinentes durante a exposição dos conteúdos.

RECUPERAÇÃO PARALELA:

Acontecerá ao longo do período e sempre que constatada a necessidade de recuperar conceitos desenvolvidos ou avaliações em que o estudante não atingiu um rendimento satisfatório. Serão agendados horários no turno inverso para a realização dessa atividade através de resolução de exercícios e explicações sobre os conteúdos trabalhados.

PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA (PPI)

O componente curricular prevê PPI: (x) Sim () Não () Colaboração

Obs: Se o Componente prevê PPI anexar projeto ao Plano de Trabalho Docente

Planejamento da realização das atividades não presenciais

Leitura de artigos científicos da área e questionários.



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Itaboraí

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi -97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 2008. 511p.

ORDÓÑEZ & COLS. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.

ROZENFELD, H., FORCELLINI, F. A., AMARAL, D. C., TOLEDO, J. C., SILVA, S. L., ALLIPRANDINI, D. H., SCALICE, R. K. **Gestão de desenvolvimento de produtos – Uma referência para a melhoria do processo**. Editora Saraiva, São Paulo, 542 p., 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CASTRO, G. de A.; POUZADA, S. A (coord.). **Embalagens para a indústria alimentar**. Porto Alegre: Ciência e técnica, 2010. 609 p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2 edição. Artmed. 2006.

FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.

FREITAS, S. M. de L. **Alimentos com alegação Diet ou light: Definições, legislação e implicações no consumo**. São Paulo: Atheneu, 2006. 138 p.

SAAD, S. M. I; CRUZ, A. G. da; FARIA, J. de A. F. (Ed.). **Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas**. São Paulo: Varela, 2011. 669 p.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO

OBSERVAÇÃO

Revisado em 27/04/2016

Por: _____

ASSINATURAS



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA
Rectoria

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi -97110-767 – Santa Maria – RS
Fone/FAX: (55) 3217 0625
E-Mail: prensino@iffarroupilha.edu.br

Coordenação:

Gisloine A. Bernomes
Coordenador do Eixo Tecnológico ou Curso

Docente:

Leidi D. Preichard
Docente

Coordenação Geral de Ensino:

Saulo S. Rosa
Coordenação Geral de Ensino

Supervisão Pedagógica:

Beatrix Gottemann
Pedagoga

Beatrix Gottemann
Pedagoga
IF Farroupilha - Campus Santa Amélia



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
Campus Santo Augusto

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PROJETO DE PPI

DIREÇÃO DE ENSINO

(Prática Profissional Integrada)

Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555

IDENTIFICAÇÃO

ANO/SEMESTRE: 2016/1º

TÍTULO DO PROJETO: Desenvolvimento de novo produto lácteo

CARGA HORÁRIA: 40 h

EIXO(S) TECNOLÓGICO(S): Produção Alimentícia, envolvendo as disciplinas de Desenvolvimento de Novos Produtos, Embalagens para Alimentos e Tecnologia de Laticínios II.

CURSO/ANO ou SEMESTRE DA TURMA:

- Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, 5º Semestre

DIRETOR GERAL DO CÂMPUS: Verlainé Denize Brasil Gerlach

DIRETOR DE ENSINO: Clarinês Hames

COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO: Saulo Stevan Pasa

ORGANIZAÇÃO

DOCENTE	COMPONENTE CURRICULAR	C.HORÁRIA	RUBRICA
Leidi Daiana Preichardt	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	20 h	
Leidi Daiana Preichardt	EMBALAGENS PARA ALIMENTOS	8 h	
Gislaine Hermanns	TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS II	12h	

OBJETIVO GERAL DO PROJETO

O Projeto de Prática Profissional Integrada tem por objetivo associar a teoria específica das disciplinas de desenvolvimento de novos produtos, embalagens para alimentos e tecnologia de laticínios II, com a prática na elaboração de um produto diferenciado e específico da área de laticínios.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Elaborar um projeto de novo produto na área de lácteos;

Produzir um protótipo do produto indicando características, embalagem apropriada e público consumidor.

METODOLOGIA

- Os alunos serão divididos em grupos de acordo com o produto de sua preferência e selecionado durante a etapa de execução do projeto;
- Os alunos utilizarão os conteúdos das disciplinas de desenvolvimento de novos produtos, embalagens para alimentos e tecnologia de laticínios II para amparar sua escritura

acadêmica e para desenvolver o produto, utilizando os laboratórios disponíveis;

- Os grupos terão a oportunidade, após findar seu trabalho de pesquisa, de apresentar seu estudo para os colegas e professores;

Professor	Disciplina	Atividade proposta
Leidi Daiana Preichardt	Desenvolvimento de Novos Produtos	Elaboração do projeto e do protótipo;
Leidi Daiana Preichardt	Embalagens para Alimentos	Estudo e escolha da embalagem utilizada para acondicionar o produto desenvolvido;
Gislaine Hermans	Tecnologia de Laticínios II	Normas e informações sobre a área de lácteos, tanto legislação quanto a parte tecnológica.

AVALIAÇÃO

A avaliação se dará em dois momentos:

- Avaliação do Projeto e trabalho final – 10 pontos
- Avaliação da apresentação através de seminário para os colegas e professores – 10 pontos.

A média final para o Trabalho de PPI, nas disciplinas de Desenvolvimento de Novos Produtos e Embalagens para Alimentos, será através da média aritmética obtida no trabalho escrito e na apresentação.

RESULTADOS ESPERADOS (Resolução CONSUP nº 102/2013; Art.82, Inciso VIII)

Espera-se que o trabalho produzido possa contribuir para a escrita dos alunos, assim como, verificar a importância das disciplinas no desenvolvimento de produtos lácteos.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

As atividades não presenciais serão oportunizadas de acordo com a necessidade dos grupos de se reunir para pesquisar e produzir o documento escrito, assim como, fazer a reserva dos laboratórios para elaboração do produto pesquisado.

BIBLIOGRAFIA

EMBALAGENS PARA ALIMENTOS

CASTRO, G. de A.; POUZADA, S. A (coord.). **Embalagens para a indústria alimentar**. Porto Alegre: Ciência e técnica, 2010.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2ª ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2000. GAVA, A. J.

Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2008.

ROZENFELD, H., FORCELLINI, F. A., AMARAL, D. C., TOLEDO, J. C., SILVA, S. L., ALLIPRANDINI, D. H., SCALICE, R. K. **Gestão de desenvolvimento de produtos – Uma referência para a melhoria do processo.** Editora Saraiva, São Paulo, 2006.

DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Nobel, 2008.

ORDÓÑEZ & COLS. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos.** Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.

ROZENFELD, H., FORCELLINI, F. A., AMARAL, D. C., TOLEDO, J. C., SILVA, S. L., ALLIPRANDINI, D. H., SCALICE, R. K. **Gestão de desenvolvimento de produtos – Uma referência para a melhoria do processo.** Editora Saraiva, São Paulo, 542 p., 2006.

TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS II

ALMEIDA, L.B.; PENTEADO, M.V.C. **Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos,** Rio de Janeiro, Editora Guanabara Koogan, 2007.

ORDÓÑEZ & COLS. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal.** Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.

TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite.** Santa Maria, Editora UFSM, 2008.

OBSERVAÇÃO

Nenhuma.

ASSINATURAS

Coordenação de Eixo e/ou Curso:

Gislaine Aermoms

Coordenação Geral de Ensino:

Saulo S. Rosa

Supervisão Pedagógica:

Beatrix Gattermann
Beatrix Gattermann
Pedagoga
U. Pampa - Campus Santo Augusto