

**ANEXO III**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**  
 PRO-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO  
 SUPERINTENÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA

**PROGRAMA DO  
 COMPONENTE CURRICULAR**

**DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS**

CARGA HORÁRIA (estudante)							MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	T/P <sup>1</sup>	P	PP <sup>2</sup>	Ext <sup>3</sup>	E	TOTAL	Disciplina / Teórica	ICSA05
30						30		

CARGA HORÁRIA (docente/turma)							MÓDULO	SEMESTRE DE INÍCIO DA VIGÊNCIA						
T	T/P	P	PP	Ext	E	TOTAL	T	T/P	P	PP	Ext	E		
30						30	45							2023.1

**EMENTA**

Desenvolvimento de projetos que envolva os organismos vivos e seus componentes. Conhecer Biomateriais. Marketing de produtos, pesquisa, conceituação, desenvolvimento e lançamento de novos produtos.

**OBJETIVOS**

Desenvolver a capacidade dos estudantes por meio de aulas interativas que promovam o desenvolvimento das competências associadas ao Desenvolvimento de Produtos e Projetos Biotecnológicos.

**OBJETIVO GERAL**

Capacitar o aluno para desenvolver projetos que envolvam organismos vivos e seus componentes, conhecer biomateriais e aplicar conceitos de marketing de produtos, conceituação, desenvolvimento e lançamento de novos produtos.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Entender as fases do processo de inovação e sua aplicação em projetos; Conhecer as principais ferramentas de gestão de projetos e sua aplicação; Identificar oportunidades de negócio e gerar ideias para novos produtos/serviços; Elaborar um plano de negócios.
2. Compreender o processo de desenvolvimento de novos produtos e seus estágios; Identificar as principais fontes de ideias para novos produtos; Conhecer as técnicas de pesquisa de mercado e análise de viabilidade; Desenvolver estratégias para a comercialização de novos produtos.
3. Entender os conceitos básicos da análise sensorial; Conhecer as técnicas de avaliação sensorial e sua aplicação no desenvolvimento de novos produtos; Identificar os principais

<sup>1</sup> O componente da submodalidade teórico-prática (sem subdivisão do módulo de estudantes para as atividades práticas) terá sua carga horária total dividida, para efeito de cadastro, nos campos "T" e "P" do sistema acadêmico em uso na UFBA, por uma limitação técnica.

<sup>2</sup> A carga horária de Prática Pedagógica (PP) será registrada no campo "P" do sistema acadêmico em uso na UFBA, por uma limitação técnica.

<sup>3</sup> A carga horária de Extensão (Ext) será registrada no campo "P" do sistema acadêmico em uso na UFBA, por uma limitação técnica.

---

atributos sensoriais dos alimentos;Aplicar técnicas de análise sensorial em produtos alimentícios.

4. Conhecer as principais características das embalagens e sua importância no acondicionamento de produtos; Entender as tendências de design de embalagens; Identificar as etapas do processo de desenvolvimento de embalagens;Desenvolver projetos de embalagens com foco na inovação e sustentabilidade;
5. Analisar os principais desafios na produção de produtos biotecnológicos em larga escala.
6. Conhecer os Princípios gerais para a operação de instalações industriais de fermentação.

---

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

---

1. Projeto, pesquisa, desenvolvimento e inovação (1 e 2).
2. Processo de desenvolvimento de novos produtos (3 e 4).
3. Análise sensorial no desenvolvimento de novos produtos (5).
4. Embalagens com a arte do acondicionamento (6).
5. O Impacto da engenharia genética na biotecnologia (7).
6. Generalidades dos processos biotecnológicos industriais (7).
7. Aplicações da biotecnologia no setor industrial (8).
8. Princípios gerais para a operação de instalações industriais de fermentação (9).
8. Análise de viabilidade econômica de um determinado empreendimento (10).
9. Abordagem sobre resíduos industriais (11).
10. Atividade Processual: Planejamento e Desenvolvimento de um Produto e/ou Serviço (12, 13, 14, 15).

---

### BIBLIOGRAFIA

---

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GRUENWALD, G. Como desenvolver e lançar um produto novo no mercado. São Paulo:Makron Books, 1993

Marketing e estratégia em Agronegócios e Alimentos, Neves, L. F., Castro, L. T., Ed. Atlas, 2003, São Paulo – SP.

Gestão Agroindustrial V.1, Batalha, M. O., Ed. Atlas, 3ª ed. 2001, São Paulo – SP.

Tecnologia do Processamento de Alimentos, Fellows, P. J., Ed. Artmed, 2006, São Paulo – SP.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HARVARD Business Review. Inovação na prática. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

MATTAR, FauzeNajib e SANTOS, Dílson Gabriel. Gerência de produtos – Como tornar seu produto um sucesso. São Paulo: Atlas, 1999.

CHURCHILL Jr., Gilbert A. e PETER, J. Paul. Marketing criando valor para os clientes. São Paulo: Saraiva, 2000.

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. Biotecnologia Industrial. v4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.

LOPES, E. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados Exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA. São Paulo: Varela, 2004. 236p.

Administração de marketing, Kotler, P. 12ª Ed., 2006. São Paulo – SP Controle da Qualidade V.3

---

---

Juran, J. M., Gryna, F. M., Makron Books, 1992. São Paulo – SP  
WILLIBALDO SCHMIDELL, URGEL DE ALMEIDA LIMA, e outros. Biotecnologia Industrial. Vol 1, 2 e  
3. Editora Edgard Blüker Ltda, 2001.

**OUTRAS INDICAÇÕES BIBLIOGRÁFICAS**

---

---

**Docente(s) Responsável(is) à época da aprovação do programa:**

Nome: Astério Ribeiro Pessoa Neto

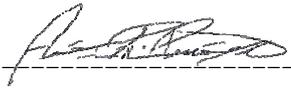
Assinatura: \_\_\_\_\_

**Aprovado em reunião de**

**Departamento (ou equivalente):** \_\_\_\_\_ **em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

\_\_\_\_\_   
Assinatura do Chefe

**Aprovado em reunião de Colegiado de Curso de Biotecnologia em 16/05/2023**

  
\_\_\_\_\_   
Assinatura do Coordenador