



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	
TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E INOVAÇÃO	Total	Créditos
	45	3

EMENTA

Importância do Agronegócio. Competitividade e Inovação. Natureza e Tipos de Inovação. Situação da inovação em alimentos no Brasil. Inovação na Indústria de Alimentos. Ecossistemas de inovação. Inovação aberta. Startups e aceleradoras de investimento. Incentivos à inovação. Indústria 4.0: internet das coisas, inteligência artificial e Big Data. Sistemas agroalimentares e cadeias de valor. Economia circular e sustentabilidade. Selos sociais e comércio justo. Impacto econômico, social e ambiental de inovação. Necessidades, Anseios e Demandas do Consumidor. Segmentos de Mercado. Fatores de Inovação em Alimentos (Qualidade e Segurança) (exemplo: funcionais, Plant based, pulses, PANCs, orgânicos, inovação em ingredientes, etc.). Princípios de Conservação (convencionais) de Alimentos. Tendências em Processos Convencionais. Tecnologias Emergentes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TEÓRICO

- Conceituação de inovação e categorização em naturezas e tipos de inovação.
- Retrato da situação da inovação e os mecanismos de incentivo à inovação no Brasil.
- Modelos de indução e promoção de inovação como ecossistemas de inovação, inovação aberta, startups e aceleradoras de capital.
- Tendências relacionadas à indústria 4.0, incluindo internet das coisas, inteligência artificial e Big Data.
- Sistemas alimentares e as cadeias de valor, incluindo economia circular e sustentabilidade, aproveitamento de resíduos e coprodutos, e importância da biodiversidade.
- Necessidades e demandas dos consumidores relacionadas com a segmentação do mercado, e sua associação com a competitividade.
- Inovações tecnológicas na indústria de alimentos a partir da inovação em processos tradicionais;
- Novos processos associados com tecnologias não térmicas de processamento não térmicas de alimentos, voltados notadamente para a conservação: histórico, estado da arte, princípios, limitações, efeito sobre componentes de alimentos, efeito sobre segurança (inocuidade), qualidade nutricional, funcional e sensorial, aspectos econômicos, aplicações comerciais e potenciais.

BIBLIOGRAFIA

Tecnologia de Alimentos e Inovação: Tendências e Perspectivas. Editor: Amauri Rosenthal. Brasília: Embrapa, 2008, 193p.

Nonthermal Processing Technologies for Food. Howard Q Zhang Gustavo V Barbosa-Canovas, V M Bala Balasubramaniam, C Patrick Dunne, Daniel F Farkas. Willey Blackwel. 2011.