

Unidade Curricular	Desenvolvimento de Produtos e Inovação		Área Científica	Indústrias Alimentares	
Mestrado em	Qualidade e Segurança Alimentar		Escola	Escola Superior Agrária de Bragança	
Ano Letivo	2022/2023	Ano Curricular	1	Nível	2-1
Créditos ECTS	6.0				
Tipo	Semestral	Semestre	2	Código	6369-508-1203-00-22
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 15	TP -	PL 45
			TC -	S -	E -
			OT 4	O -	

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Elsa Cristina Dantas Ramalhosa, Maria de Fatima Tome Martins

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Definir os requisitos de um projeto de Investigação, Desenvolvimento e Inovação (IDI);
2. Adquirir competências para elaborar um projeto de IDI a aplicar na perspetiva da inovação e diversificação de produtos alimentares;
3. Reconhecer a importância da proteção à inovação;
4. Desenvolver capacidades de criação, análise e de avaliação de novos produtos.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Demonstrar conhecimentos em química alimentar.

Conteúdo da unidade curricular

A) Desenvolvimento do conceito de novo produto. Tipos de inovação; B) Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (IDI); C) Proteção à Inovação; D) Trabalhos laboratoriais no âmbito do desenvolvimento de um novo produto; E) Desenvolvimento de um projeto de investigação e desenvolvimento de um novo produto.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. A) Desenvolvimento do conceito de novo produto. Tipos de inovação.
 - Inovação de Produto, Inovação de Processo, Inovação Organizacional e Inovação de Marketing;
2. B) Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (IDI):
 - Normas NP 4456 e NP 4458 de 2007;
3. C) Proteção à Inovação:
 - Propriedade Intelectual versus Propriedade Industrial;
 - Patentes versus Modelos de utilidade;
 - Desenho e Modelo Industriais;
 - Marca e Nome Comercial.
4. D) Trabalhos laboratoriais realizados para desenvolver um novo produto.
5. E) Desenvolvimento de um projeto de inovação de um novo produto.

Bibliografia recomendada

1. NP 4456, 2007, Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (IDI), Terminologia e definições das actividades de IDI;
2. NP 4458, 2007, Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação (IDI), Requisitos de um projecto de IDI;
3. OECD/Eurostat, 2005, Oslo Manual: Guidelines for collecting and Interpreting Innovation Data;
4. Site eletrónico do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (<http://www.marcaspatentes.pt/>).

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teóricas: basear-se-ão fundamentalmente nos métodos expositivo e activo, mas também pontualmente recorrer-se-á ao método interrogativo. Aulas práticas: serão realizados trabalhos de índole prática relacionados com a avaliação de diversas propriedades de produtos alimentares.

Alternativas de avaliação

- Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 40%
 - Trabalhos Práticos - 60% (Apresentação oral e elaboração de um projeto de investigação e de desenvolvimento de um produto.)

Língua em que é ministrada

1. Português
2. Inglês

Validação Eletrónica

Elsa Cristina Dantas Ramalhosa, Maria de Fatima Tome Martins	Maria da Conceição Constantino Fernandes	Maria Letícia Miranda Fernandes Estevinho	José Carlos Batista Couto Barbosa
07-12-2022	07-12-2022	08-12-2022	09-12-2022