

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	2016/2017	Ano Curricular	1	Nível	2-1
Tipo	Semestral	Semestre	2	Créditos ECTS	6.0
Código	6369-508-1203-00-16				
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

#### 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 da disciplina; 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 no âmbito da unidade curricular.
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

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 50%
  - Trabalhos Práticos - 50% (- Trabalhos práticos; - Projeto de investigação e de desenvolvimento de um novo produto.)
2. Alternativa 2 - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 70%
  - Trabalhos Práticos - 30% (Deverão ser entregues dois relatórios de dois trabalhos práticos.)

#### Língua em que é ministrada

1. Português
2. Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

#### Validação Eletrónica

Elsa Cristina Dantas Ramalhosa	José Alberto Cardoso Pereira
30-11-2016	09-12-2016