



SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. **Biotecnologia Industrial V. 3 – Processos Fermentativos e Enzimáticos**. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 293p.
MARQUES, M.O.; MARQUES, T.A.; TASSO JUNIOR, L.C. **Tecnologia do Açúcar: Produção e Industrialização da cana-de-açúcar**. Jaboticabal: FUNEP, 2001.
SANTOS, F.; BORÉM, A.; CALDAS, C. **Cana-de-açúcar: Bioenergia, Açúcar e Etanol: Tecnologias e Perspectivas**. 2 ed. Viçosa: UFV, 2011.
LOPES, C.H. **Tecnologia de Produção de Açúcar de Cana**. São Carlos: EDUFSCar, 2011.
PAYNE, J.H. **Operações Unitárias na Produção de Açúcar**. Barueri: Nobel, 2000.

Componente Curricular DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS E MARKETING	Código: 9H	Período letivo: 9º semestre
Créditos: 2 (2T+0P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 30h

Pré-requisitos: Não há

EMENTAS

Importância, definição e caracterização de novos produtos. Interação Consumidor/Novos Produtos; Introdução ao mercado e o caminho do desenvolvimento do novo produto; Caracterização do mercado; Condições a serem atendidas pelo novo produto; Relação sucesso x insucesso de um novo produto; Estratégia de marketing: de produto, de preço, de logística e de canal, de propaganda e promoção, de gerenciamento de vendas internacionais, de supermercado; Mensuração e previsão da demanda; Planejamento de supermercados; Marketing e Nutrição.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

CASTRO, L.T.E.; NEVES, M. F. **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. São Paulo: Atlas, 2003.
DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo, Tornando Idéias em Negócios**. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
NEGRÃO, C.; CAMARGO, E. **Design de Embalagem – do marketing à produção**. São Paulo: Novatec, 2008.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

BAXTER, M. **Projeto de Produto: Guia Prático para Design de Novos Produtos**. 3 ed. São Paulo: Edgar Blücher, 2011.
BARBOSA FILHO, A.N. **Projeto e Desenvolvimento de Produtos**. São Paulo: Atlas, 2009.
GOMES, L.A.V.; MIGUEL, P.A.C.; ROTONDARO, R.G. **Projeto do Produto e do Processo**. São Paulo: Atlas, 2010.
MACHADO, M.C. **Gestão do Processo de Desenvolvimento de Produtos: Uma abordagem baseada na criação de valor**. São Paulo: Atlas, 2008.
BERMUDEZ RODRIGUEZ, M. **Marketing de alimentos y bebidas – una aplicación de la economía de experiencias**. Bogotá: Universidade Externado de Colômbia, 2006.

Componente Curricular TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	Código: 9I	Período letivo: 9º semestre
Créditos: 2(2T+0P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 30h

Pré-requisitos: 3G e 8E

EMENTAS

Fundamentos da toxicologia dos alimentos; Toxinas naturais nos produtos de origem animal e nos produtos de origem vegetal; Toxinas fúngicas dos alimentos (micotoxinas); Toxinas microbianas; Aditivos em alimentos; Pesticidas, metais pesados e outros contaminantes ambientais em alimentos; Compostos tóxicos formados durante o processamento dos alimentos; Compostos carcinogênicos químicos em alimentos; Contaminação dos alimentos durante a produção, transporte, processamento e armazenamento; Conhecimento das características que envolvem as intoxicações