

DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

ÍNDICE

<u>1.</u>	<u>RESUMO</u>	<u>2</u>
<u>2.</u>	<u>PALAVRAS-CHAVES</u>	<u>2</u>
<u>3.</u>	<u>INFORMAÇÕES TÉCNICAS</u>	<u>2</u>
<u>4.</u>	<u>BENEFÍCIOS E RESULTADOS ESPERADOS</u>	<u>2</u>
<u>5.</u>	<u>PRÉ-DIAGNÓSTICO</u>	<u>2</u>
<u>6.</u>	<u>SERVIÇO.....</u>	<u>2</u>
<u>7.</u>	<u>ESTRUTURA E MATERIAIS NECESSÁRIOS.....</u>	<u>4</u>
<u>8.</u>	<u>RESPONSABILIDADES DA EMPRESA DEMANDANTE.....</u>	<u>4</u>
<u>9.</u>	<u>RESPONSABILIDADES DA PRESTADORA DE SERVIÇO</u>	<u>5</u>
<u>10.</u>	<u>PERFIL DESEJADO DA PRESTADORA DE SERVIÇO</u>	<u>5</u>
<u>11.</u>	<u>VEDAÇÕES.....</u>	<u>5</u>
<u>12.</u>	<u>OBSERVAÇÕES.....</u>	<u>5</u>
	HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES	ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.

1. Resumo

Desenvolver um novo produto para cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais (hospitalares, escolares, comerciais), cozinhas institucionais, *delicatessens*, bares, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, pizzarias, fornecedoras de nutrição parenteral, quiosques, ambulantes, empresas de *catering*, padarias, panificadoras, rotisseries e congêneres

2. Palavras-chaves

desenvolvimento, alimento, inovação, normas técnicas, matéria-prima, insumos, especificação, capacitação, requisitos técnicos, mercado

3. Informações Técnicas

- **Tema:** Desenvolvimento tecnológico
- **Subtema:** Desenvolvimento de produto
- **Modalidade:** Presencial
- **Público-alvo:** ME, MEI, EPP e Produtor Rural
- **Setor indicado:** Agronegócio, Comércio, Indústria e Serviços

4. Benefícios e resultados esperados

- A oferta de nova opção alimentícia, alinhada com o modelo de negócio, agrega valor e contribui na conquista e manutenção de clientes;
- Comercialização de produto balanceado e padronizado;
- Competitividade;
- Redução do tempo de desenvolvimento e lançamento do novo produto, bem como de custos com aquisição de insumos desnecessários e repetições de testes;
- Atendimento às normas técnicas, eliminando riscos na comercialização por não respeitar padrões definidos pela legislação vigente;
- Capacitação da equipe para produção do novo produto;
- Ampliação do *mix* de produtos.

5. Pré-diagnóstico

-

6. Serviço

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Reunião para definições sobre:

- Cronograma com os principais eventos.
- Agenda de reuniões.
- Responsáveis pelo acompanhamento dos serviços por ambas as partes.

ENTREGA 01: Documento assinado pela empresa demandante contendo os responsáveis pela prestação do serviço, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, além do levantamento de mercado realizado.

ETAPA 02 | DESENVOLVIMENTO

Diagnóstico e testes iniciais:

Realização das seguintes atividades, quando aplicáveis:

- Levantamento do perfil dos consumidores;
- Realização análise do produto no mercado e a presença da concorrência.
- Elaboração das sugestões de produtos de acordo com o perfil desejado;
- Análise da viabilidade técnica do produto e análise da inovação;
- Descrição dos elementos do processo como ingredientes, balanço de massa, fluxograma e descrição das etapas;
- Especificação de equipamentos;
- Teste em cozinha experimental e/ou planta piloto;
- Submeter formulações para aprovação da empresa e ajuste, caso necessário;
- Ajustes no produto;
- Análise de similares/mercado (pesquisa de fornecedores); Pesquisa e estudo de normas técnicas; Definição de requisitos técnicos e normativos; Levantamento dos principais insumos necessários para o desenvolvimento do protótipo.

ENTREGA 02:

Relatório contendo:

- Pesquisa e estudo de normas técnicas;
- Definição de requisitos técnicos e normativos;
- Proposta de soluções preliminares, assinada pela empresa demandante, incluindo informações acerca da realização de testes para aprovação da empresa e eventuais ajustes, equipamentos e insumos necessários.

Desenvolvimento e treinamento:

Realização das seguintes atividades, quando aplicáveis:

- Desenvolvimento do produto com a descrição do processo, matérias-primas e insumos necessários, balanceamento e padronização do novo produto.
- Realização de repasse técnico nas instalações do Cliente.

- Teste piloto do novo produto nas instalações do Cliente ou em planta previamente validada e registrada em órgão regulador (MAPA), para os casos de desenvolvimento de bebidas. O objetivo é realizar teste piloto do novo produto nas instalações da empresa, visando a adequação do processo/produto à infraestrutura de equipamentos disponíveis ou em estrutura parceira atendendo exigências acima, caso o cliente não possua a infraestrutura necessária no momento;
- Descrever elementos do processo como ingredientes, balanço de massa, fluxograma e descrição das etapas;
- Especificação de equipamentos;
- Avaliar a estabilidade.

ENTREGAS 03:

- Memorial Descritivo do Processo para o protótipo desenvolvido, contemplando: ingredientes, balanço de massa, fluxograma, descrição das etapas e equipamentos, avaliação da estabilidade, correlacionando os resultados das análises laboratoriais (física, microbiológico e sensorial);
- Relatório final contendo descrição do processo, matérias-primas, insumos e equipamentos necessários, balanceamento e padronização do novo produto;
- Declaração assinada pelo empresário atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pelo prestador de serviço tecnológico e que o prestador de serviço tecnológico explicou ao cliente o conteúdo da(s) entrega(s) efetivadas.

7. Estrutura e materiais necessários

Disponibilidade de tempo para realização da consultoria e insumos, equipamentos e utensílios necessários para a produção.

8. Responsabilidades da empresa demandante

1. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento;
2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço;
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
5. Acompanhar o prestador de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Avaliar o serviço prestado;
7. Aquisição de matéria-prima e ingredientes que serão utilizados nos testes propostos;
8. Ter estrutura de fabricação para realização das análises necessárias ao atendimento. Em caso de o cliente não dispor estrutura própria para teste, será realizado em estrutura disponibilizada pelo Prestador de Serviço Tecnológico

com planta previamente validada e registrada em órgão regulador (MAPA), para os casos de desenvolvimento de bebidas.

9. Responsabilidades da prestadora de serviço

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;
3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a Empresa Demandante;
4. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae.
5. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec
6. Desenvolver de novos produtos atendendo aos requisitos legais exigidos por órgãos regulamentadores como: Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Código de Defesa do Consumidor e órgãos correspondentes locais.
7. Contratação/realização das análises físico-químicas e microbiológicas
8. Ter Estrutura Laboratorial ou parceria com terceiros para realização das análises necessárias ao atendimento

10. Perfil desejado da prestadora de serviço

Corpo técnico de nível superior formado em ciência e tecnologia de alimentos, engenharia de alimentos ou nutricionistas.

11. Vedações

1. A manutenção contínua do serviço não pode ser subsidiada pelo SEBRAETEC.

12. Observações

1. Esta consultoria não contempla rotulagem de alimentos e tabela nutricional;
2. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;
3. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	30/07/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/07/Modelagem-e-Graduação-para-Vestuário-MMP14039-1.pdf	Arthur Guimaraes Carneiro
2	08/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/03/Modelagem-e-Graduação-para-Vestuário-MMP14039-2.pdf	Coordenação Sebraetec
3	31/03/2021	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/09/Modelagem-e-Graduação-para-Vestuário-MMP14039-3.pdf	Coordenação Sebraetec
4	29/09/2021	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2022/04/Desenvolvimento-de-Novos-Produtos-Alimentícios-DP41001-3.pdf	Arthur Guimaraes Carneiro Carlos Henrique Blanco Carlos Raimundo dos Santos
5	28/04/2022	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2022/05/Desenvolvimento-de-Novos-Produtos-Alimentícios-DP41001-5.pdf	Coordenação Sebraetec