



### **TÓPICOS ESPECIAIS III: EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO**

**Carga horária: 45 h**

**Créditos: 3**

#### **Ementa:**

Exploração dos conceitos fundamentais de inovação e empreendedorismo na indústria de alimentos, incluindo tendências, desafios e oportunidades. Modelos de negócios inovadores e impacto da sustentabilidade no setor. Desenvolvimento de produtos e tecnologias emergentes na cadeia produtiva de alimentos. Políticas de fomento à inovação e empreendedorismo no Brasil e no mundo. Oportunidades de ensino e pesquisa no exterior: programas de mobilidade acadêmica, bolsas de estudo, parcerias internacionais e estratégias para captação de recursos. Elaboração de propostas e estratégias para participação em programas internacionais.

#### **Objetivos:**

1. Compreender os princípios de inovação e empreendedorismo aplicados à indústria de alimentos.
2. Analisar tendências e desafios do setor, com foco em sustentabilidade e novas tecnologias.
3. Explorar ferramentas e estratégias para o desenvolvimento de negócios inovadores no ramo alimentício.
4. Identificar oportunidades de ensino e pesquisa no exterior e estratégias para acessá-las.
5. Capacitar os alunos para elaboração de projetos e propostas de mobilidade acadêmica internacional.

#### **Conteúdo Programático:**

##### **Módulo 1: Inovação na Indústria de Alimentos**

- Conceitos e tipos de inovação (incremental, radical, disruptiva).
- Tecnologias emergentes na indústria de alimentos.
- Sustentabilidade e economia circular no setor alimentício.
- Propriedade intelectual e patentes na área de alimentos.



### **Módulo 2: Empreendedorismo no Setor Alimentício**

- Empreendedorismo e modelos de negócios inovadores.
- Startups e aceleradoras no ramo alimentício.
- Financiamento e incentivos para negócios inovadores em alimentos.
- Casos de sucesso no Brasil e no exterior.

### **Módulo 3: Oportunidades de Ensino e Pesquisa no Exterior**

- Principais programas de intercâmbio acadêmico e bolsas internacionais.
- Estratégias para construção de redes de colaboração científica.
- Como elaborar propostas competitivas para projetos internacionais.
- Fontes de financiamento e órgãos de fomento internacionais.

### **Metodologia:**

- Aulas expositivas e interativas.
- Estudos de caso e discussão de artigos científicos.
- Oficinas práticas para elaboração de projetos e propostas.
- Palestras com especialistas do setor e representantes de programas internacionais.
- Visitas técnicas e networking com empreendedores da área de alimentos.