



## Plano de Ensino para o Ano Letivo de 2020

IDENTIFICAÇÃO		
Disciplina: Food Design		Código da Disciplina: EAL938
Course: Food Design		
Materia: Food Design		
Periodicidade: Anual	Carga horária total: 80	Carga horária semanal: 00 - 00 - 02
Curso/Habilitação/Ênfase: Engenharia de Alimentos	Série: 5	Período: Diurno
Professor Responsável: Claudia Alquezar Facca	Titulação - Graduação Bacharel em Desenho Industrial	Pós-Graduação Mestre
Professores: Claudia Alquezar Facca	Titulação - Graduação Bacharel em Desenho Industrial	Pós-Graduação Mestre
OBJETIVOS - Conhecimentos, Habilidades, e Atitudes		
C1 - Food Design: conceitos e aplicações C2 - Design thinking: metodologia de abordagem para o desenvolvimento de produtos C3 - Metodologia de desenvolvimento de produtos H1 - Interpretar contextos de oportunidades e restrições para o desenvolvimento de produtos alimentícios H2 - Criar e selecionar conceitos H3 - Reformular produtos alimentícios A1 - Autonomia intelectual A2 - Iniciativa A3 - Criatividade A4 - Senso prático A5 - Espírito empreendedor A6 - Responsabilidade social e ambiental A7 - Visão crítica, sistêmica e atualizada do mundo		
EMENTA		
Introdução aos Conceitos de Design. Design e Engenharia. Design Thinking ; Introdução. Design Thinking ; Workshop. Experience Design - Design centrado no usuário. Food Design. Design Thinking ; Imersão. Ergonomia e Análise da Tarefa. Design Thinking - Análise e Síntese. Design Thinking ; Ideação. Desenvolvimento do Projeto Gráfico do Produto (TCC). Projeto Gráfico - Identidade Visual. Projeto Gráfico ; Embalagem. Prototipação da embalagem e rótulo.		



## SYLLABUS

Introduction to Design Concepts. Design and Engineering. Design Thinking - Introduction. Design Thinking - Workshop. Design Experience - User-centered design. Food Design. Design Thinking - Immersion. Ergonomics and Task Analysis. Design Thinking - Analysis and Synthesis. Design Thinking - Ideation. Graphic Design Development (TCC). Visual Identity. Packaging. Prototyping of packaging and label.

## TEMARIO

Introducción a los conceptos de diseño. Diseño y Ingeniería. Design Thinking - Introducción. Design Thinking - Taller. Diseño de experiencia: diseño centrado en el usuario. Diseño de alimentos. Design Thinking - Inmersión. Ergonomía y Análisis de Tareas. Design Thinking - Análisis y Síntesis. Design Thinking - Ideación. Desarrollo del Proyecto Gráfico de Producto (TCC). Diseño gráfico - Identidad visual. Diseño Gráfico - Embalaje. Prototipado de envases y etiquetas.

## ESTRATÉGIAS ATIVAS PARA APRENDIZAGEM - EAA

Aulas de Laboratório - Sim

## LISTA DE ESTRATÉGIAS ATIVAS PARA APRENDIZAGEM

- Sala de aula invertida
- Design Thinking
- Project Based Learning
- Problem Based Learning

## METODOLOGIA DIDÁTICA

Aulas expositivas: aulas teóricas para apresentação de conteúdo e detalhamento da metodologia Design Thinking e validação com Design Sprint Google aplicada ao Food Design.

Aulas práticas: dinâmica do Design Thinking, orientação e acompanhamento para o desenvolvimento do projeto de um serviço / produto.

Metodologias:

Design Thinking

Design Sprint

Aprendizagem baseada em Projetos (Project Learning) tem como objetivo a aprendizagem baseada em projetos, fundamentada na PBL, porém exige a etapa de prototipação para análise de caminhos para resolução.

Team based learning (TBL), tem por finalidade a formação de equipes dentro da turma, por meio do aprendizado que privilegia o fazer em conjunto para compartilhar ideias.

Flipped classroom, pode ser considerada um apoio para trabalhar com as metodologias ativas. O aluno tem conhecimento prévio do conteúdo e atividade programada. O objetivo é que o aluno interaja com os colegas para realizar projetos e resolver problemas.



### CONHECIMENTOS PRÉVIOS NECESSÁRIOS PARA O ACOMPANHAMENTO DA DISCIPLINA

Química, bioquímica e microbiologia de alimentos. Estabilidade de alimentos. Operações unitárias da Engenharia de Alimentos. Administração geral.

### CONTRIBUIÇÃO DA DISCIPLINA

A disciplina apresenta o desenvolvimento de novos produtos pela metodologia de Design Thinking. Com isso, consegue-se a união da abordagem técnica, típica da Engenharia, com a concepção do produto pela perspectiva do usuário, típica do design. Essa abordagem enriquece o processo de criação, uma vez que tanto os aspectos tecnológicos quanto os humanísticos são levados em conta no desenvolvimento de novos produtos alimentícios, aumentando as chances de sucesso do projeto.

### BIBLIOGRAFIA

#### Bibliografia Básica:

BROWN, Tim; KATZ, Barry. Design thinking: uma metodologia poderosa para decretar o fim das velhas idéias. Trad. de Cristina Yamagami. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. 249 p. ISBN 9788535238624.

NITZSCHE, Rique. Afinal, o que é design thinking?. São Paulo, SP: Rosari, 2012. 207 p. ISBN 9788580500189.

VIANNA, Maurício et al. Design thinking: inovação em negócios. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: MJV Press, 2013. 161 p. ISBN 9788565424004.

ZAMPOLLO, Francesca. Think like a food design: 60 activities to develop your Food Design Thinking mindset. Lexington, KY: Online School Food Design, [2018]. 269 p. ISBN 9781973486756.

#### Bibliografia Complementar:

FLANDRIN, Jean-Louis, dir. História da alimentação. 2. ed. São Paulo, SP: Estação Liberdade, 1998. 885 p. ISBN 85-7448-002-9.

ZAMPOLLO, Francesca. IdeaHive: a food design thinking method for idea generation. Lexington, KY: Online School Food Design, [2018]. 88 p. ISBN 9781973419235.

ZAMPOLLO, Francesca. IdeaMarket: a food design thinking method for idea generation. Lexington, KY: Online School Food Design, [2018]. 108 p. ISBN 9781973418689.

ZAMPOLLO, Francesca. IdeaShake: a food design thinking method for idea generation. Lexington, KY: Online School Food Design, [2018]. 88 p. ISBN 9781973419235.



ZAMPOLLO, Francesca. Let's food design: 7 steps to become a food designer. Lexington, KY: Online School Food Design, [2018]. 135 p. ISBN 97815376882433.

ZAMPOLLO, Francesca. StarChat: a food design thinking method for context exploration. Lexington, KY: Online School Food Design, [2018]. 108 p. ISBN 9781973419419.

#### **AVALIAÇÃO (conforme Resolução RN CEPE 16/2014)**

Disciplina anual, com trabalhos.

Pesos dos trabalhos:

$k_1$ : 2,0    $k_2$ : 2,0    $k_3$ : 2,0    $k_4$ : 4,0

#### **INFORMAÇÕES SOBRE PROVAS E TRABALHOS**

T1 - Avaliação do Desenvolvimento do Projeto do TCC (até a Imersão)  
T2 - Avaliação do Desenvolvimento do Projeto do TCC (até a Ideação)  
T3 - Avaliação do Projeto de Identidade Visual do TCC  
T4 - Avaliação do Projeto Gráfico e Protótipo do TCC (Identidade Visual e Embalagem)



OUTRAS INFORMAÇÕES



### SOFTWARES NECESSÁRIOS PARA A DISCIPLINA

Pacote MS Office, Adobe CC, Canva.com (online)



## APROVAÇÕES

Prof.(a) Claudia Alquezar Facca  
Responsável pela Disciplina

Prof.(a) Eliana Paula Ribeiro  
Coordenador(a) do Curso de Engenharia de Alimentos

Data de Aprovação:



PROGRAMA DA DISCIPLINA		
Nº da semana	Conteúdo	EAA
1 L	Início das aulas - Apresentação da disciplina: modo de trabalho, avaliações, expectativas, atividades planejadas. Introdução ao Design	0
2 L	Feriado - Carnaval	0
3 L	Conceitos de Design e sua relação com a Engenharia	0
4 L	Design Thinking - Introdução	41% a 60%
5 L	Design Thinking - Workshop	91% a 100%
6 L	Experience Design - Design centrado no usuário	11% a 40%
7 L	Food Design	0
8 L	Avaliação P1	0
9 L	Design Thinking - Imersão	41% a 60%
10 L	Ergonomia e Análise da Tarefa	41% a 60%
11 L	T1 - Avaliação do Desenvolvimento do Projeto do TCC (até a Imersão)	0
12 L	Design Thinking - Análise e Síntese	41% a 60%
13 L	Design Thinking - Ideação	41% a 60%
14 L	Smile 2020	0
15 L	Design Thinking - Ideação	41% a 60%
16 L	Design Thinking - Ideação	91% a 100%
17 L	T2 - Avaliação do Desenvolvimento do Projeto do TCC (até a Ideação)	0
18 L	Avaliação P2	0
19 L	Avaliação P2	0
20 L	Encerramento do 1º semestre	0
21 L	Avaliação PSub1	0
22 L	Desenvolvimento do Projeto Gráfico do Produto (TCC)	41% a 60%
23 L	Naming - Criação do Nome	61% a 90%
24 L	Projeto Gráfico - Identidade Visual	91% a 100%
25 L	Projeto Gráfico - Identidade Visual	91% a 100%
26 L	Projeto Gráfico - Embalagem	91% a 100%
27 L	Projeto Gráfico - Embalagem	91% a 100%
28 L	Avaliação P3	0
29 L	T3 - Avaliação do projeto de Identidade Visual do TCC	0
30 L	Prototipação da embalagem e rótulo	91% a 100%
31 L	Prototipação da embalagem e rótulo	91% a 100%



Patient Information	
First Name	
Last Name	
Address	
City	
State	
Zip	
Phone	
Date of Birth	
Sex	
Race	
Religion	
Marital Status	
Occupation	
Education	
Insurance	
Referral	
Notes	