

# CURSO DE DESENVOLVIMENTO DE GOMAS SUPLEMENTADAS



**inov<sup>3</sup>**  
Soluções em Alimentos

## INFORMAÇÕES GERAIS

O curso tem como objetivo capacitar profissionais para o desenvolvimento de balas de goma suplementadas, conhecendo a melhor forma de estruturar formulações, processos produtivos e também de trabalhar de forma correta no âmbito legislativo. O conhecimento das tendências para esse tipo de produto, além dos dados relativos ao mercado nacional e internacional são determinantes para uma melhor estruturação e para o desenvolvimento de um produto que atenda às atuais e futuras demandas do mercado.

## PERFIL PROFISSIONAL E MERCADO DE TRABALHO

O mercado de produtos suplementados tem crescido nos últimos anos devido à crescente busca da população por produtos saudáveis. As gomas suplementadas surgem então com base nessa tendência como alternativa de produtos saborosos, práticos e nutritivos, atingindo assim diversos tipos de público.

## A QUEM SE DESTINA

Profissionais que atuam no ramo de gomas, suplementos ou que desejam se inserir nesse mercado, tais como profissionais da área de alimentos, farmácia, biotecnologia, nutrição e química, empresários e empresas do segmento, além de docentes, estudantes ou pessoas interessadas no assunto.



## COMPETÊNCIAS DESENVOLVIDAS AO FINAL DO CURSO

- Aptidão a desenvolver formulações de balas de goma vitaminadas, assim como de outros produtos relacionados
- Desenvolvimento de formulações que conservem os ativos, possibilitando a entrada de produtos estruturados e de qualidade no mercado
- Aplicação da formulação em âmbito industrial
- Melhor entendimento dos ingredientes, possibilitando a realização de correções e melhorias na formulação

## CONTEÚDO DO CURSO

### 1. Programação do curso

**2. Tendências e mercado:** Dados nacionais e internacionais de produção e consumo. Análise de tendências atuais e futuras do mercado nacional e internacional

**2.1. Análise de Produto do Mercado:** Relação das tendências e dos produtos nacionais e internacionais já dispostos no mercado

**3. Conceitos importantes:** Explicação e exemplificação de estabilizantes, espessantes, conservantes e etc, que podem ser utilizados no processo produtivo e suas diferenças

**4. Regulamentação:** Análise e explicação das principais legislações nacionais e suas exigências

**5. Ingredientes e suas funcionalidades:** explicação da importância, funcionalidade e influência no produto final dos principais ingredientes utilizados na produção de gomas

**6. Como formular uma bala de goma suplementada:** Etapas da estruturação e desenvolvimento do produto; suplementos adicionados.

**7. Interação da formulação com os ativos:** Explicação sobre a influência dos ativos nas características do produto e métodos para conservá-los no produto final; interação entre os ativos e o efeito sinérgico entre eles.

**8. Tecnologia de Processamento:** Detalhamento de cada etapa realizada no processo de produção em nível industrial e seus parâmetros a serem controlados.

**9. Envase, embalagem e estabilidade:** Aspectos de influência na estabilidade do produto; importância da embalagem para a conservação

**10. Propriedades sensoriais:** Relação dos ingredientes e ativos adicionados com as propriedades sensoriais do produto final; relação com as características esperadas pelos consumidores

**11. Rotulagem completa:** Legislações e aspectos regulatórios relacionados com a rotulagem do produto; alegações nutricionais

**12. Desenvolvimento na prática:** Demonstração prática em laboratório de todas as etapas envolvidas no processo produtivo de balas de goma





## PLATAFORMA HOTMART

Aulas lecionadas online que serão disponibilizadas gravadas. Assim, é possível interagir e tirar dúvidas facilmente, além de conseguir assistir a gravação depois.

## DIFERENCIAIS E BENEFÍCIOS

### AULA PRÁTICA

Aula prática gravada explicativa de cada etapa do processo produtivo de gomas suplementadas

### ACESSO

Acesso ao curso pela plataforma durante período de 1 ano

### ESPECIALISTA

Curso com profissional especialista no assunto com mais de 20 anos de experiência na área em grandes empresas

### CERTIFICADO

Emissão de certificado com identificação de 20h horas assistidas



## PROF<sup>a</sup> RENATA MENEGBEL

Engenheira de Alimentos pela PUC-PR  
Mestrado em Ciências de Alimentos pela UEL  
Mestrado em Engenharia de Alimentos pelo Illinois Institute of Technology em Chicago

- ✓ Mais de 20 anos de experiência em desenvolvimento e processamento de gomas em geral e suplementadas
- ✓ Liderou projetos e times de P&D nas empresas Jelly Belly (Chicago), Cornfields (Chicago), Mars (Chicago) e Arcor do Brasil (Rio das Pedras/SP)
- ✓ Atuou em marcas globais desenvolvendo inúmeros produtos e processos inovadores



## INVESTIMENTO

R\$3.500,00.

## FORMAS DE PAGAMENTO

Pagamento por cartão de crédito (até 12x sem juros), débito, boleto e Paypal.

## DATA DE ABERTURA DO CURSO

A partir do dia 17 de janeiro de 2022, ficando disponíveis para acesso durante 1 ano.

## BÔNUS

Teremos 2 lives ao vivo para dúvidas.

