

III Prêmio Braga de Inovação reúne criatividade, ciência e empreendedorismo em competição entre estudantes de Engenharia de Alimentos



A inovação esteve em evidência no curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) durante a realização do III Prêmio Braga de Inovação, idealizado pela professora Dra. Luísa Freire, responsável pela disciplina Desenvolvimento e Marketing de Novos Produtos. O evento reuniu estudantes, professores, profissionais convidados e comunidade acadêmica para a apresentação de produtos alimentícios

inovadores desenvolvidos ao longo do semestre.

Criado com o objetivo de aproximar os estudantes dos desafios enfrentados pela indústria de alimentos, o prêmio estimula a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos em sala de aula, incentivando a criatividade, a inovação e o empreendedorismo por meio do desenvolvimento de novos produtos.

Além da avaliação realizada por uma banca de especialistas, a competição contou com a participação do público, que pôde conhecer, degustar e votar nos produtos apresentados, elegendo o destaque da edição.

O prêmio leva o nome do professor aposentado José Antônio Braga em homenagem à sua relevante trajetória e às contribuições para a consolidação do curso de Engenharia de Alimentos da UFMS. Presente desde a primeira edição, o professor integrou novamente a banca avaliadora, reforçando seu compromisso

com a formação das novas gerações de engenheiros de alimentos.



Nesta edição, três equipes apresentaram propostas desenvolvidas a partir da aplicação da metodologia de Desenvolvimento de Novos Produtos, contemplando todas as etapas do processo de inovação, desde a identificação de tendências de mercado e do público-alvo até o desenvolvimento do protótipo, elaboração do plano de marketing e validação do conceito junto aos consumidores.

Entre os projetos apresentados, um dos grupos desenvolveu o “Rice Up”, uma mistura em pó para creme de arroz com pequi, voltado ao consumo pré-treino, formulado com ingredientes do Cerrado e direcionado ao público praticante de atividades físicas. Outro grupo apresentou o “Blyss” um néctar misto de maracujá do Cerrado, pitaya e beterraba, desenvolvido como uma bebida funcional voltada à promoção da saúde e do bem-estar. Já a terceira equipe desenvolveu o “Guapo Chicken”, uma refeição prática composta por macarrão de jenipapo, frango grelhado, molho de legumes em microcápsulas e especiaria de guavira, unindo conveniência, inovação tecnológica e valorização de ingredientes do Cerrado.

Mais do que uma competição, o III Prêmio Braga de Inovação reafirma o compromisso do curso de Engenharia de Alimentos da UFMS com uma formação que integra ensino, inovação e empreendedorismo. Ao incentivar os estudantes a transformarem ideias em soluções para desafios reais da indústria de alimentos, o evento fortalece competências técnicas, criativas e empreendedoras, aproximando a formação acadêmica das demandas do mercado e contribuindo para a formação de profissionais preparados para inovar.



