



<b>Componente Curricular:</b> Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/> Eixo Comum <input type="checkbox"/> Eixo Universal <input type="checkbox"/>		
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia	<b>Núcleo Temático:</b> Pesquisa e Prática em Gastronomia	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Cozinhas Asiáticas	<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50195	
<b>Professor (es):</b> Marcelo Neri Belculfine	<b>DRT:</b> 115824-4	
<b>Carga horária:</b> 114H/A	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	<b>Etapa:</b> 2ª
<b>Ementa:</b> Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha asiática. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais das cozinhas do continente asiático. Interferência do movimento civilizatório presente nas cozinhas dos países da Ásia. Aplicação das técnicas clássicas de preparo nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares do continente nas produções gastronômicas. Evolução do estudo da cozinha asiática no Brasil e no mundo.		
<b>Objetivos Conceituais</b>  Interpretar a cultura alimentar através dos modos e fazeres e dos principais ingredientes disponíveis na cozinha Asiática. Distinguir as técnicas e métodos de cocção utilizados na preparação de produções culinárias encontradas alguns países que formam o continente asiático	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  Observar a identificação de ingredientes utilizados por estas cozinhas; Elaborar produções culinárias mais características destas cozinhas; Coletar subsídios, por meio da gastronomia, que levam à compreensão da evolução da cozinha asiática.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  Estimular o aluno a comparar e criticar produções clássicas da cozinha asiática. possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.
<b>Conteúdo Programático</b> Contexto histórico e cultural do continente asiático; principais heranças e influências; identificação dos principais ingredientes e reprodução - nos laboratórios experimentais da UPM - das produções clássicas das cozinhas da Ásia a seguir: <ul style="list-style-type: none"><li>• China</li><li>• Japão</li><li>• Coreia</li><li>• Tailândia</li><li>• Vietnã</li><li>• Indonésia</li><li>• Índia</li></ul>		



### **Metodologia**

Aulas teóricas EAD e aulas teórico-práticas.

### **Critério de Avaliação**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

#### **Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

**Art. 49.** A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

**I - Avaliações Intermediárias:** realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

**II - Nota de Participação (NP):** graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

**III – Nota de Avaliação Final:** a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

**Notas Intermediárias e Final:** graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

**Art. 50.** A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

**Média Semestral:** corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

a. com NP:  $MS = [(NI1 \times \text{PesoNI1} + NI2 \times \text{PesoNI2}) / 10] + NP$ , sendo NP = 0 a 1; e:

**Média Final (MF):** reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for



menor que 6,0 (seis).

**Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:**

**NI1**

$$\text{NI1: } ((\text{AA} \times 4) + (\text{PR} \times 6)) / 10$$

AA: Atividade Avaliativas semanais NI1 - Peso 4

PR: Prova NI1 – Peso 6

**NI2**

$$\text{NI2: } ((\text{AA} \times 4) + (\text{PR} \times 3)) + (\text{PO} \times 3) / 10$$

AA: Atividade Avaliativas semanais NI2 - Peso 4

PR: Prova NI2 – Peso 3

PO: Portfólio

$$\text{MS (Média Semestral)} = ((\text{NI1} \times \text{Peso NI1}) + (\text{NI2} \times \text{Peso NI2})) / 2 + \text{NP Ou}$$

$$\text{MF} = \text{MS} + \text{Nota Avaliação Final} / 2 \text{ (média aritmética)}$$

**Art. 51. Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:**

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular; e
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

**Art. 53.** As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

- Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

**Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.**

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

**Da Avaliação Final**



**Art. 58.** A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

**Bibliografia Básica**

KÖNEMANN PUBLISHERS STAFF. **O livro essencial da cozinha asiática.** Editora Paisagem, 2007.

ALLEN, J.; IGGULDEN, M. **Os Alimentos e o mundo.** São Paulo: Difusão Cultural do Livro, 2008.

KERNDTER, F. **Vocabulário prático da cozinha internacional.** São Paulo: Martins Fontes, 2010.

**Bibliografia Complementar**

BOTTINI, R.L. **Chef Profissional** – Instituto Americano de Culinária. 3. ed. São Paulo: SENAC. 2010.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400 G. técnicas de cozinha.** 2. reimpr. - São Paulo: Nacional, 2008

FREIXA, D. **Larousse da cozinha prática: raízes culturais da nossa terra.** São Paulo: Larousse do Brasil, 2007

**Bibliografia Adicional**

COSTA, F. **Os Indianos.** São Paulo: Contexto, 2012

SAKURAI, C. **Os Japoneses.** São Paulo: Contexto, 2007

TREVISAN, C. **Os Chineses.** São Paulo: Contexto, 2009



PLANO DE ENSINO

Unidade Universitária: <b>CCBS</b>		
Curso: <b>Tecnologia em Gastronomia</b>		Núcleo Temático: <b>N.E.C. – Núcleo de Ética e Cidadania</b>
Disciplina: <b>INTRODUÇÃO À COSMOVISÃO REFORMADA</b>		Código da Disciplina: ENUN51119
Carga Horária Total (horas): 25,5	( 2 ) Teóricas	Etapa: <b>2ª</b>
Aulas Semanais: 2	( ) Práticas	
Ementa: <p>Estudo introdutório da Cosmovisão Reformada como uma estrutura de pensamento consistente e coerente. A disciplina apresenta o conceito de percepção de mundo e cosmovisão, e estabelece uma comparação da Cosmovisão Reformada dialeticamente no contexto mais amplo do quadro geral de cosmovisões. Demonstra-se a Cosmovisão Reformada como um sistema de valores norteadores da sociedade em sua extensão abrangente e analisam-se criticamente as contribuições deste sistema de pensamento na história humana.</p>		
<i>Objetivos:</i>		
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>Assimilar o conceito de Cosmovisão e avaliar cada um dos modelos apresentados.</li><li>Reconhecer as diferenças existentes entre as diferentes Cosmovisões apresentadas.</li><li>Identificar as características da Cosmovisão Cristã Reformada e perceber sua influência e importância na sociedade contemporânea.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Identificar a Cosmovisão da qual compartilha.</li><li>Avaliar a influência e a importância da Cosmovisão Cristã Reformada na sociedade contemporânea.</li><li>Utilizar os princípios da cosmovisão calvinista nas situações concretas de vida e trabalho.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ser consciente de que o bem comum é condição necessária do bem particular.</li><li>Valorizar a tomada de decisões éticas nas relações com indivíduos e instituições.</li><li>Apreciar e valorizar o trabalho e o conhecimento humano na sua dimensão moral, emancipadora e como ação transformadora da realidade.</li><li>Praticar o altruísmo e o amor ao próximo, como princípio de vida, de acordo com a Cosmovisão Cristã Reformada.</li></ul>



*Conteúdo Programático:*

1. O pensamento de Cosmovisão: percepção e teorização da realidade.
2. O desenvolvimento do conceito de Cosmovisão.
3. Questionamentos básicos: parâmetros de análise.
4. Um catálogo de Cosmovisões: deísmo, naturalismo, niilismo, existencialismo, monismo panteísta oriental, nova era e pós-modernismo.
5. A Cosmovisão Reformada: Teísmo.
6. O Calvinismo como uma influência cultural e social.
7. O Calvinismo como um sistema de vida.
8. Contribuições concretas da Cosmovisão Reformada para o ser humano: teoria do conhecimento e ciência; a educação; ética e política; arte e lazer; saúde.

*Metodologia:*

O conteúdo programático será assim desenvolvido:

- **Aulas expositivas e dialogadas**, ministradas de forma a possibilitar a organização e síntese dos conhecimentos apresentados.
- **Leituras recomendadas**, indicadas com a finalidade de proporcionar ao graduando oportunidades para consulta de uma bibliografia específica relacionada com a disciplina e o desenvolvimento das suas capacidades de análise, síntese e crítica.
- **Tarefas orientadas**, realizadas individualmente ou em pequenos grupos, que objetivam estimular a participação ativa dos graduandos no processo de aprendizagem, direcionando-os para uma apresentação em sala de aula, com discussão de assuntos relacionados à disciplina, que proporcionem sua capacidade crítica e argumentativa.
- **Reflexão e atividades sobre a prática da intervenção**, mediante dinâmica de grupo, que proporcione aos participantes formas e procedimentos de observação (direta ou indireta), destacando-se a importância da intervenção, com problematizações relativas ao cotidiano profissional.
- **Utilização de recursos audiovisuais**, para a apresentação de artigos acadêmicos, produções artísticas, filmes, palestras, dentre outros produtos, que facilitem o aprendizado e promovam condições para avaliações de diferentes cenários no âmbito da sociedade.

**Critérios de avaliação**

Atividade P1: 01/04  
Avaliação P1: 01/04

Atividade P2: 20/05  
Avaliação P2: 20/05



- Avaliação Substitutiva: substitui um evento avaliativo perdido e não mais a N1 ou N2, não podendo ser feita para melhorar a nota;
- Média Semestral mínima: 6,0;
- Percentual Mínimo de Frequência: 65%;

*Bibliografia Básica*

**KUYPER, Abraham.** *Calvinismo*. 2ª. ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2015.

**NASH, Ronald.** *Questões Últimas da Vida: uma introdução à filosofia*. São Paulo: Cultura Cristã, 2008.

**SIRE, James W.** *O Universo ao Lado: a vida examinada*. São Paulo: Editorial Press, 2001.

*Bibliografia Complementar*

**BIÉLER, André.** *O Pensamento Econômico e Social de Calvino*. 2ª.ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2012.

**COSTA, Hermisten Maia Pereira da.** *João Calvino 500 anos: introdução ao seu pensamento e obra*. São Paulo: Cultura Cristã, 2009.

**DOOYEWEERD, Herman.** *Raízes da Cultura Ocidental: as opções pagã, secular e cristã*. São Paulo: Cultura Cristã, 2015.

**REID, W. Stanford (org.).** *Calvino e sua Influência no Mundo Ocidental*. 2ª. ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2014.

**SIRE, James W.** *Dando Nome ao Elefante: cosmovisão como um conceito*. Brasília: Monergismo, 2012.



<b>Componente Curricular:</b> Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/> Eixo Comum <input type="checkbox"/> Eixo Universal <input type="checkbox"/>		
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia	<b>Núcleo Temático:</b> Pesquisa e Prática em Gastronomia	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Metodologia Científica e Pesquisa em Aspectos Históricos e Culturais da Alimentação e Gastronomia	<b>Código do Componente Curricular:</b> ENOP51334	
<b>Professor (es):</b> Camila de Meirelles Landi	<b>DRT:</b> 114722-1	
<b>Carga horária:</b> 2 horas-aula por semana	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	<b>Etapa:</b> 2ª
<b>Ementa:</b> Compreensão dos fundamentos, normas, métodos e técnicas na produção do conhecimento científico, por meio da aplicação destes conhecimentos na elaboração de um trabalho acadêmico.		
<b>Objetivos Conceituais</b>  Identificar e classificar as origens do conhecimento. Identificar as técnicas e métodos de obtenção do conhecimento. Utilizar os conhecimentos adquiridos para a elaboração de um artigo científico.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  Construir uma mentalidade científica e senso crítico. Elaborar projetos de pesquisa. Desenvolvimento de trabalho escrito utilizando os diversos conteúdos desenvolvidos nas demais disciplinas.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  Perceber a constante evolução do conhecimento. Preocupar-se com os princípios legais morais e éticos da obtenção e divulgação do conhecimento. Criar o hábito da busca do conhecimento através da pesquisa e leitura de fontes confiáveis Preocupar-se com o uso de metodologias corretas para a obtenção de dados durante a pesquisa.
<b>Conteúdo Programático</b> Introdução à pesquisa científica; Descrição e desenvolvimento sobre o que é tema; objetivos, justificativa, metodologia; Posteriormente, redação de e desenvolvimento do tema e conclusão; Redação de elementos pré e pós-textuais; Como apresentar uma pesquisa para uma banca.		
<b>Metodologia</b> Artigos, aulas expositivas e trabalhos acadêmicos.		
<b>Critério de Avaliação</b>  De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado: <b>Da Avaliação do Rendimento Escolar</b>		



**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

**Art. 49.** A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

**I - Avaliações Intermediárias:** realizadas ao longo do semestre, compõem as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

**II - Nota de Participação (NP):** graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

**III – Nota de Avaliação Final:** a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

**Notas Intermediárias e Final:** graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

**Art. 50.** A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

**Média Semestral:** corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

a. com NP:  $MS = [(NI1 \times \text{PesoNI1} + NI2 \times \text{PesoNI2}) / 10] + NP$ , sendo NP = 0 a 1; e:

**Média Final (MF):** reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis)

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

**NI1:  $((AA \times 7) + (EAD \times 3)) / 10$**

**AA: Atividade Avaliativa 1 - Peso 5**

**EAD: Entrega das atividades Online nas datas corretas - Peso 5**

**NI2:  $((ACE \times 7) + (AP \times 2) + (EaD \times 1)) / 10$**

**ACE: Artigo Científico Escrito – Peso 7**

AP: Apresentação – Peso 2

EAD: Atividades Online nas datas corretas - Peso 1

NP: 0 a 0,5 mediante resultado na Prova Integrada / 0 a 0,5 em participação

MS (Média Semestral) = ((NI1 x Peso NI1) + (NI2 x Peso N2)) / 2 + NP Ou

MF = MS + Nota Avaliação Final / 2 (média aritmética)

**Art. 51.**

**Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:**

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

- Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

**Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.**

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

**Da Avaliação Final**

**Art. 58.** A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

**Bibliografia Básica**

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino. Metodologia científica. 5. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006. 209 p

ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1.

KOBLIZ, M.G.B. Bioquímica de alimentos: teorias aplicações práticas. São Paulo: Guanabara Koogan, 2008.

**Bibliografia Complementar**

GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

KOBLIZ, M.G.B. Bioquímica de alimentos: teorias aplicações práticas. São Paulo: Guanabara Koogan, 2008.

MINIM, V.P.L. Análise Sensorial Estudos com Consumidores. 3. ed. Viçosa: Editora UFV, 2013.

EVANGELISTA, J.E. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.



Universidade Presbiteriana

**Mackenzie**

**Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Curso de Tecnologia em  
Gastronomia**

---

LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009

**Bibliografia Adicional**



<b>Componente Curricular:</b> Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/> Eixo Comum <input type="checkbox"/> Eixo Universal <input type="checkbox"/>		
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia	<b>Núcleo Temático:</b> Fundamentos da Nutrição e da Gastronomia	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Microbiologia, Higiene e Legislação dos Alimentos	<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50497	
<b>Professor (es):</b> Karina Dantas Coelho	<b>DRT:</b> 116573-6	
<b>Carga horária:</b> 38H/A	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	<b>Etapa:</b> 2ª
<b>Ementa:</b> Estudo dos microrganismos de importância em alimentos, no que concerne a prevenção de doenças veiculadas por alimentos. Estudo do controle de qualidade de alimentos por meio de boas práticas de produção consoante à legislação nacional e regional vigente.		
<b>Objetivos Conceituais</b> - Reconhecer fatores que interferem no metabolismo microbiano e as alterações provocadas pelos microrganismos nos alimentos. - Conhecer ferramentas de segurança alimentar. - Conhecer conceito de Vigilância Sanitária. - Conhecer os métodos de boas práticas de manipulação de alimentos ao longo de todas as etapas de produção de refeições, relacionando-os ao controle das toxinfecções alimentares e da qualidade dos diversos grupos de alimentos.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b> - Utilizar e interpretar a legislação vigente na área de controle de qualidade higiênico sanitária de alimentos. - Aplicar o Método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. - Elaborar relatório crítico de visita técnica realizado em estabelecimento produtor de alimentos.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b> - Estar sensibilizado para a importância do conteúdo da disciplina, para a garantia qualidade sanitária dos alimentos. - Valorizar o tecnólogo em gastronomia como agente de segurança alimentar. - Aplicar legislações, políticas e normas técnicas relacionadas à segurança alimentar.
<b>Conteúdo Programático</b> Aspectos gerais da Vigilância Sanitária Fatores que interferem no metabolismo de microrganismos Boas práticas de produção de alimentos – Legislações estudadas: CVS-5; Portaria N°2619 e RDC N° 216. Manual de Boas práticas Procedimento Operacional Padronizado – RDC N° 275 Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) Controle de qualidade / ISO 22000		



### Metodologia

- Aulas teóricas expositivo-dialogadas.
- Metodologia ativa de aprendizagem – TBL (Team Based Learning)
- Visita Técnica em estabelecimento produtor de alimentos, seguida de discussão em grupo.

### Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

#### Da Avaliação do Rendimento Escolar

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

**Art. 49.** A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

**I - Avaliações Intermediárias:** realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

**II - Nota de Participação (NP):** graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

**III – Nota de Avaliação Final:** a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

**Notas Intermediárias e Final:** graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

**Art. 50.** A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

**Média Semestral:** corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

a. com NP:  $MS = [(NI1 \times \text{PesoNI1} + NI2 \times \text{PesoNI2}) / 10] + NP$ , sendo NP = 0 a 1; e:

**Média Final (MF):** reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for



menor que 6,0 (seis).

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

**NI1**

**NI1:  $[(A \times 5) + (B \times 5)] / 10$**

A = Prova Teórica – Peso 5

B = TBL Microrganismos – Peso 2,5

C = TBL Boas Práticas – Peso 2,5

**NI2**

**NI2:  $[(C \times 5) + (D \times 5)] / 10$**

C: Prova Teórica – Peso 5

D: TBL Boas Práticas e Ferramentas de Qualidade – peso 3

E: Apresentação treinamento manipuladores – Peso 2

NP – Nota de participação

Prova integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0,0 a 0,5

**MS (Média Semestral) =  $((NI1 \times 5) + (NI2 \times 5)) / 2 + NP$  Ou**

**MF = MS + Nota Avaliação Final / 2 (média aritmética)**

**Art. 51. Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:**

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular; e
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

**Art. 53.** As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

- Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

**Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.**

Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

**Da Avaliação Final**



**Art. 58.** A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

#### **Bibliografia Básica**

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2.ed. São Paulo: Artmed., 2013

GERMANO, P.M.L; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 3. ed., rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008.

JUNIOR, E.A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2008. 625p.

REY, A.M.; SILVESTRE, A.A. **Comer sem riscos: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores**. Volume 1. São Paulo: Varela, 2009.

#### **Bibliografia Complementar**

ASSIS, L. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição**. São Paulo: SENAC, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças infecciosas e parasitárias: guia de bolso**. 8. ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

FRANCO, B.D.G.M; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. reimpr. Porto Alegre: Artmed, 2008.

#### **Bibliografia Adicional**



<b>Componente Curricular:</b> Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/>		<b>Eixo Comum</b> <input type="checkbox"/>	<b>Eixo Universal</b> <input type="checkbox"/>
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia		<b>Núcleo Temático:</b> Pesquisa e Prática em Gastronomia	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Panificação		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50788	
<b>Professor:</b> Daniel Marcus Martins		<b>DRT:</b> <b>115942-4</b>	
<b>Carga horária:</b> 114h Crédito Semanal: 6h	<input type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input checked="" type="checkbox"/> EaD
		<b>Etapa:</b> 2ª	
<b>Ementa:</b> Fundamentos de técnicas básicas e avançadas em panificação. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais que permeiam os tipos de pães e massas clássicos e atuais. Interferência do movimento civilizatório presente nas produções clássicas e contemporâneas. Aplicação das técnicas de preparo nas cozinhas experimentais. Identificação e aplicação dos principais gêneros alimentares em panificação. Evolução do estudo da panificação no Brasil e no mundo.			
<b>Objetivos Conceituais</b>  Conhecer os conceitos teóricos e práticos da panificação básica; Identificar técnicas e ingredientes utilizados na panificação clássica.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  Executar técnicas e receitas apresentadas na panificação básica; Calcular o rendimento de massa na produção de receitas de panificação; Estimar custo, quantidade e rendimento dos produtos a serem elaborados.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados; Respeitar a sazonalidade dos produtos. Promover o consumo sustentável dos recursos necessários para uma produção de panificação.	
<b>Conteúdo Programático</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pães básicos;</li><li>• Pães com recheio na massa;</li><li>• Pães recheados;</li><li>• Pães aromáticos;</li><li>• Pães a base de farinhas diferentes;</li><li>• Pães doces;</li><li>• Pré-fermentos;</li></ul>			



- Pães chatos;
- Viennoiserie;
- Pães sem glúten;
- Desenvolvimento criativo em panificação.

### **Metodologia**

Aulas expositivas  
Apresentação de mídias  
Trabalhos de pesquisa  
Avaliações teóricas  
Avaliações práticas

### **Critério de Avaliação**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

#### **Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

**Art. 49.** A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

**I - Avaliações Intermediárias:** realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

**II - Nota de Participação (NP):** graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

**III – Nota de Avaliação Final:** a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

**Notas Intermediárias e Final:** graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

**Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:**

**Média Semestral:** corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

a. com NP:  $MS = [(NI1 \times \text{PesoNI1} + NI2 \times \text{PesoNI2}) / 10] + NP$ , sendo NP = 0 a 1; e:

**Média Final (MF):** reflete o resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis)

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

**NI1: ((A x 3) + (B x 7)) / 10)**

Nota A: Atividade Avaliativa Teórica NI1 – Peso 3

Nota B: Atividade Avaliativa Prática NI1 – Peso 7

**NI2**

**NI2: ((C x 3) + (D x 7)) / 10)**

Nota C: Atividade Avaliativa Teórica NI2 – Peso 3

Nota D: Atividade Avaliativa Prática NI2 – Peso 7

Nota de participação: de 0 a 0,5

$MS$  (Média Semestral) =  $((NI1 \times \text{Peso NI1}) + (NI2 \times \text{Peso N2})) / 2 + NP$  Ou

$MF = MS + \text{Nota Avaliação Final} / 2$  (média aritmética)

**Art. 51.**

**Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:**

- Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular.
- Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

- Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

**Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.**

Obs.: No caso de o aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

**Da Avaliação Final**

**Art. 58.** A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

**Bibliografia Básica**

Canella-Rawls, Sandra. Pão: arte e ciência / Sandra Canella-Rawls. - 5ª ed. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

MC GEE, Harold. Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária – 2ª ed. Editora WMF Martins Fontes, São Paulo, 2014.

**Bibliografia Complementar**

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. 7. ed. reimpr. São Paulo: Marco Zero, 2008.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. 400 G. técnicas de cozinha. 2. reimpr. - São Paulo: Nacional, 2008

ALLEN, J.; IGGULDEN, M. Os Alimentos e o mundo. São Paulo: Difusão Cultural do Livro, 2008.

**Bibliografia Adicional**

GISSLEN, Wayne. Professional Baking – 4rd ed. Editora John Wiley & Sons, Canada 2004.

AMENDOLA, Joseph. Understanding: the art and Science of baking – 3rd ed. Editora John Wiley & Sons, Canada 2003.

FORKISH, Ken. Flour Water Sal Yeast: The Fundamentals of Artisan Bread and Pizza - 1ª ed. Editora Ten Speed Press, Canada, 2012.



<b>Componente Curricular:</b> Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/>		<b>Eixo Comum</b> <input type="checkbox"/>	<b>Eixo Universal</b> <input type="checkbox"/>
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia		<b>Núcleo Temático:</b> Pesquisa e Prática em Gastronomia	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Técnicas de Cozinha Fria		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX51057	
<b>Professor (es):</b> Mauricio Marques Lopes Filho		<b>DRT:</b> 1144210	
<b>Carga horária:</b> 114h Crédito Semanal: 6h	<input type="checkbox"/> Sala de aula	<input checked="" type="checkbox"/> Laboratório	<input checked="" type="checkbox"/> EaD
		<b>Etapa:</b> 2ª	
<b>Ementa:</b> Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha fria. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais aplicados às técnicas de conservação dos alimentos. Interferência do movimento civilizatório presente nas técnicas clássicas de produção e conserva de produções gastronômicas em cozinha fria. Aplicação das técnicas clássicas de preparo nas cozinhas experimentais. Evolução do estudo das técnicas de cozinha fria no Brasil e no mundo.			
<b>Objetivos Conceituais</b>  Conhecer o histórico das produções clássicas de Garde Manger e seu desenvolvimento; Compreender as técnicas básicas da Cozinha Fria e seu desenvolvimento; Preparar bases e receitas utilizando utensílios e equipamentos adequados; Preparar produções clássicas e contemporâneas.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  Preparar bases e receitas utilizando utensílios e equipamentos adequados; Preparar produções clássicas para evento de Garde Manger; Preparar produções modernas de Cozinha Fria.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  Aplicar técnicas de manipulação de forma correta e segura em Cozinha Fria; Utilização e armazenamento correto no preparo de produções da Cozinha Fria.	
<b>Conteúdo Programático</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conservas e fermentações;</li><li>• Queijos;</li><li>• Sanduíches;</li><li>• Saladas;</li><li>• Charcutaria;</li><li>• Patês;</li><li>• Terrines;</li><li>• Galantines e Ballotines;</li><li>• Curas;</li><li>• Defumação;</li></ul>			

- Canapés;
- Hors d'ouvres;
- Entradas frias

### **Metodologia**

Aulas teóricas e práticas em laboratório de cozinha e EAD

### **Critério de Avaliação**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

#### **Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

**Art. 49.** A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

**I - Avaliações Intermediárias:** realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

**II - Nota de Participação (NP):** graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

**III – Nota de Avaliação Final:** a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

**Notas Intermediárias e Final:** graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

**Art. 50. A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:**

**Média Semestral:** corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

a. com NP:  $MS = [(NI1 \times \text{PesoNI1} + NI2 \times \text{PesoNI2}) / 10] + NP$ , sendo NP = 0 a 1; e:

**Média Final (MF):** reflete o resultado referente ao rendimento escolar, sendo:

- a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis)

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

**NI1**

**NI1:  $((A \times 3) + (B \times 7)) / 10$**

Nota A: Atividade Avaliativa NI1 – Peso 3

Nota B: Atividade Avaliativa Individual NI1 – Peso 7 (avaliação escrita)

**NI2**

**NI2:  $((C \times 3) + (D \times 6,5) + (E \times 0,5)) / 10$**

Nota C: Atividade Avaliativa Prática NI2 – Peso 3

Nota D: Atividade Avaliativa Individual NI2 – Peso 6,5

Nota E: Atividade Avalia + participação NI2 – Peso 0,5

MS (Média Semestral) =  $((NI1 \times \text{Peso NI1}) + (NI2 \times \text{Peso NI2})) / 2 + NP$  Ou

MF = MS + Nota Avaliação Final / 2 (média aritmética)

**Art. 51.**

**Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:**

- I. Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

- Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

**Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.**



Obs.: No caso do aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

**Da Avaliação Final**

**Art. 58.** A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

**Bibliografia Básica**

KÖVESI, B. ;SIFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400 G. técnicas de cozinha.** 2. reimpr. - São Paulo: Ed. Nacional, 2008.

LAROUSSE, D.P. **The Professional Garde Manger.** New York: John Wiley Trade.1996.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordon bleu:** todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. 7. ed. reimpr. São Paulo: Marco Zero, 2008.

**Bibliografia Complementar**

CAMARGO, E.B; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos / manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2008.

GISSLEN,W. **Culinária profissional.** São Paulo: Manole, 2012.

STOBART, T. **Ervas, temperos e condimentos de A a Z.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

**Bibliografia Adicional**



<b>Componente Curricular:</b> Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/> Eixo Comum <input type="checkbox"/> Eixo Universal <input type="checkbox"/>		
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia	<b>Núcleo Temático:</b> Pesquisa e Prática em Gastronomia	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Tecnologias e Aspectos Regulatórios na Indústria de Alimentos	<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX51055	
<b>Professor (es):</b> Karina Dantas Coelho	<b>DRT:</b> 1165736	
<b>Carga horária:</b> 57h Crédito Semanal: 3h	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	<b>Etapa:</b> 2ª
<b>Ementa:</b> Estudo das técnicas de conservação e processamento de alimentos com reflexão crítica perante às características sensoriais, nutritivas e econômicas. Estudo dos métodos de Análise sensorial de alimentos. Interpretação das legislações vigentes de rotulagem de alimentos.		
<b>Objetivos Conceituais</b>  - Conhecer os principais métodos de conservação de alimentos, realizando avaliação crítica quanto às características sensoriais, nutritivas e econômicas. - Conhecer as principais técnicas de processamento dos diferentes grupos alimentares. - Conhecer e interpretar as legislações vigentes na área em questão. - Conhecer as tendências e as inovações tecnológicas na área gastronômica.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  - Aplicar técnicas de avaliação sensorial de produtos. - Organizar e desenvolver critérios de qualidade e segurança alimentar. - Desenvolver novos produtos alimentares incluindo embalagem e rotulagem, considerando suas informações obrigatórias.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  - Obedecer às legislações vigentes de rotulagem de alimentos. - Ser consciente à atuação na área de tecnologia de alimentos. - Estar sensibilizado sobre a importância da tecnologia de alimentos na garantia da qualidade e sanidade dos produtos alimentícios industrializados.
<b>Conteúdo Programático</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introdução à Tecnologia de Alimentos</li><li>• Análise sensorial de alimentos</li><li>• Conservação de alimentos pelo calor: branqueamento, pasteurização, esterilização e apertização.</li><li>• Conservação de alimentos pelo frio: refrigeração, congelamento.</li><li>• Conservação de alimentos pelo controle da umidade: desidratação, liofilização, salga</li><li>• Fermentação de alimentos</li></ul>		



- Rotulagem de alimentos
- Tecnologia de laticínios.
- Tecnologia de produtos cárneos
- Tecnologia de pescados
- Tecnologia de ovos
- Tecnologia de cereais.
- Tecnologia de óleos e gorduras.
- Aditivos alimentares

#### **Metodologia**

- Aulas teóricas expositivo-dialogadas, com uso de “power point”, apresentação de artigos científicos, estudos dirigidos, testes conceituais.
- Aulas a distância, utilizando a plataforma de EaD da disciplina, com atividades quinzenais ou conforme orientações dadas pelo professor.

#### **Critério de Avaliação**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e posterior adequação do CONSU 001/2021 de 20 de janeiro de 2021, o aluno será considerado aprovado:

##### **Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos eventos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa. Deve-se evitar o uso de apenas um único instrumento avaliativo para os diversos eventos definidos pelo docente para aferir a aprendizagem dos alunos naquele componente curricular.

**Art. 49.** A avaliação do rendimento escolar, realizada por aferição contínua, é composta por:

**I - Avaliações Intermediárias:** realizadas ao longo do semestre, compondo as notas intermediárias NI1 e NI2, sendo que:

- A composição de cada nota intermediária é resultante de 2 até 5 (cinco) eventos avaliativos;

**II - Nota de Participação (NP):** graduada de 0 (zero) a 1 (um), que poderá ser atribuída pelo docente, por sua opção e critério, acrescida apenas à Média Semestral; e

**III – Nota de Avaliação Final:** a avaliação final deve ser oferecida aos discentes que não obtiverem média semestral mínima para aprovação, e seu formato fica a cargo do docente, em acordo com seus objetivos educacionais.

**Notas Intermediárias e Final:** graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) e realizadas em Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

**Art. 50.** A avaliação do rendimento escolar será calculada da seguinte forma:

**Média Semestral:** corresponde à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez), à qual pode ser acrescida a Nota de participação (NP), a saber:

a. com NP:  $MS = [(NI1 \times \text{PesoNI1} + NI2 \times \text{PesoNI2}) / 10] + NP$ , sendo NP = 0 a 1; e:

**Média Final (MF):** reflete o resultado referente ao rendimento escolar, sendo:

- a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou
- a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final, quando a MS for menor que 6,0 (seis)

Critério de Avaliação do presente componente curricular para o semestre vigente:

NI1

NI1:  $((A \times 6) + (B \times 4)) / 10$

A: Prova Teórica 1 – Peso 6

B: Atividades EaD – Peso 4

NI2

NI2:  $((C \times 2) + (D \times 3) + (E \times 5)) / 10$

C: Prova Teórica 2 – Peso 2

D: Ficha técnica e embalagem WA – Peso 3

E: Workshop de Alimentos – Peso 5 (Apresentação oral +ficha técnica final)

NP – Nota de participação

Prova integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0,0 a 0,5

$MS$  (Média Semestral) =  $((NI1 \times \text{Peso 4}) + (NI2 \times \text{Peso 6})) / 2 + NP$

Ou

$MF = MS + \text{Nota Avaliação Final} / 2$  (média aritmética)

**Art. 51.**

**Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:**

- Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular, e
- Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 53. As avaliações intermediárias serão realizadas por diferentes eventos avaliativos, no decorrer do semestre, com peso e forma estabelecidos de acordo com o Plano de Ensino e observado o disposto neste regulamento.

- Será aplicada após o encerramento de todo o conteúdo programático referente ao conteúdo curricular

**Art. 56. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou a NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.**

Obs.: No caso de o aluno ter se ausentado de mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso. A avaliação será realizada no final do semestre em um único evento por componente curricular, contemplando todo seu conteúdo programático.

**Da Avaliação Final**

**Art. 58.** A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

**Bibliografia Básica**

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentos especiais e irradiados, coadjuvantes, contaminação, interações.** São Paulo: Atheneu, 2007.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2007. 2 v.

**Bibliografia Complementar**

BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos.** 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

MINIM, V.P.L. **Análise Sensorial Estudos com Consumidores.** 3. ed. Viçosa: Editora UFV, 2013.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

LAJOLO, F.M; NUTTI, M.R. **Transgênicos: bases científicas da sua segurança.** 2. ed. São Paulo: EDUSP, 2011.

ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005. vi.

**Bibliografia Adicional**

Sites para consulta:

<http://portal.anvisa.gov.br/>

<https://www.embrapa.br/>

<http://www.ital.sp.gov.br/>