



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Alimentação Coletiva e Qualidade dos Alimentos	
Nome do Componente Curricular: Higiene e legislação sanitária dos alimentos		Código do Componente Curricular: ENEX50496
Carga horária: 4 horas aula	(X) Sala de aula (X) Laboratório () EaD	Etapa: 3ª

Ementa:

Estudo dos micro-organismos, parasitas e doenças veiculadas por alimentos. Reflexão sobre controle higiênico-sanitário dos alimentos a partir da legislação vigente.

Objetivos Conceituais	Objetivos Procedimentais e Habilidades	Objetivos Atitudinais e Valores
<ul style="list-style-type: none">- Conhecer os principais microrganismos patogênicos ao homem, veiculados por alimentos, suas fontes, patogenicidade e medidas de prevenção.- Conhecer os aspectos relevantes da relação parasito-hospedeiro.- Conhecer os métodos de higiene durante todas as etapas de preparo e manipulação de alimentos, relacionando-a ao controle das toxinfecções alimentares e da qualidade dos diversos grupos de alimentos.- Conhecer técnicas de análise microbiológica de alimentos.- Reconhecer alterações provocadas por microrganismos, nos alimentos.- Reconhecer fatores que interferem no metabolismo microbiano, as alterações provocadas pelos microrganismos nos alimentos e os fatores que afetam o crescimento microbiano, bem como interpretar laudos de análise microbiológica de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">- Executar técnicas microbiológicas de avaliação do comportamento microbiano.- Elaborar seminário sobre microrganismos patogênicos veiculados por alimentos.- Estar apto a identificar as parasitoses veiculadas por água e alimentos, bem como a sua prevenção.- 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 refeições.- Elaborar treinamento de boas práticas para manipuladores de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">- Estar sensibilizado para a importância do conteúdo da disciplina, para a garantia qualidade sanitária dos alimentos.- Saber atuar nos níveis de atenção à saúde, interagindo em programas de promoção, prevenção e recuperação da saúde, comprometendo-se com o ser humano.- Valorizar o nutricionista como agente de segurança alimentar.

Conteúdo Programático**Conteúdo Teórico**

- Introdução à disciplina: conceito, importância e relação com o profissional.
- Contaminação dos alimentos. Alimento seguro. Regras de Ouro para o preparo de alimentos seguros (OMS).



- Conceitos de Segurança alimentar e de Segurança de alimentos.
- Aspectos gerais da Vigilância Sanitária.
- Fundamentos da legislação de alimentos.
- Legislação sanitária vigente.
- Conceitos de limpeza e sanitização; Higienização; Contaminação cruzada.
- Programa de pré-requisitos: Boas práticas de produção de alimentos:
 - Higiene pessoal; controle de saúde e capacitação.
 - Equipamentos, móveis e utensílios; Recebimento;
 - Armazenamento. Pré-preparo, preparo e acondicionamento;
 - Distribuição, Exposição para venda e Consumo.
 - Transporte. Abastecimento de água. Controle de qualidade.
 - Controle integrado de pragas e Resíduos.
 - Colheita de amostras.
- Responsabilidade técnica e documentação.
- ISO 22000/2018
 - Ferramentas de qualidade (Diagrama de Ishikawa, Lista de verificações, Sete ferramentas da qualidade, Metodologia 5S, MASP – Métodos de Análise e Solução de Problemas, Os 5 porquês, Brainstorming).
 - Microrganismos. Quem são e como interagem com os alimentos.
 - DTA - Doenças Transmitidas por Alimentos.
 - Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no metabolismo de microrganismos.
 - Microrganismos patogênicos de importância em alimentos.
 - Microrganismos indicadores.
 - Principais microrganismos patogênicos veiculados por alimentos.
 - Mecanismos de patogenicidade bacteriana e de fungos: infecção, intoxicação e toxinfecção.
 - Introdução ao Estudo da Parasitologia: Helmíntos transmitidos por água e alimentos. Protozoários transmitidos por água e alimentos.
 - Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos;
 - POP - Procedimentos Operacionais Padronizados
 - Sistema APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle /HACCP;

Conteúdo Prático

- Boas Práticas de Laboratório.
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no metabolismo de microrganismos.
- Avaliação da Microbiota Normal do Homem e do Ambiente.
- Transmissão de microrganismos por contato.
- Técnicas de assepsia.

Metodologia

- Aulas teóricas expositivo-dialogadas, com uso de multimídia.
- Discussão de estudos de caso e artigos científicos.
- Estudos dirigidos voltados para a ciência e interpretação da legislação vigente.
- Metodologias ativas de ensino – TBL (Team Based Learning)
- Seminários em grupo.
- Elaboração de treinamento para manipuladores de alimentos.
- Aulas práticas, realizadas em grupo, seguindo orientações pré-determinadas. No início de cada aula prática, será feita uma exposição dialogada com relação ao tema abordado.

**Critério de Avaliação:**

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$MS = [(NI1 \times Peso\ NI1) + (NI2 \times Peso\ NI2)] / 10 + NP$$

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1: até 5 instrumentos avaliativos:

A – Prova teórica – nota de 0 a 10 – Peso 6

B – Seminário micro-organismos patogênicos – nota de 0 a 10 – Peso 3

C – Quadro de Micro-organismos – nota de 0 a 10 – Peso 1

$$NI1 = [(Avaliação\ 1 \times Peso1) + (Avaliação2 \times Peso2)] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2: até 5 instrumentos avaliativos:

D – Prova teórica – nota de 0 a 10 – Peso 6

E – Treinamento para manipuladores: Peso 3

F – Atividades- Quadro de Parasitas e TBL: Peso 1

$$NI2 = [(Avaliação\ 1 \times Peso1) + (Avaliação2 \times Peso2)] / 10$$

NP – Nota de participação

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 1

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

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

MF = MS

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$MF = (MS + AF)/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.



4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

Bibliografia Básica

FRANCO, B.D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 182 p. SILVA JUNIOR, E.A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2008. 625p.

TRABULSI, L. R., ALTHERTUM, F. **Microbiologia**. 5.ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2008. 760p.

Bibliografia Complementar

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. 4. ed. Barueri: Manole, 2015. 1112p.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998. 140 p.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. reimpr. Porto Alegre: Artmed, 2008. 711 p.

NEVES, D. P. **Parasitologia Humana**. 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 494p.

REY, L. **Parasitologia: Parasitos e Doenças Parasitárias do Homem nas Américas e África**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 731p.

Sugestões para Leitura:

<http://www.anvisa.saude.gov.br>

<http://www.portal.saude.gov.br>

<http://www.portal.prefeitura.sp.gov.br>

<http://www.funasa.gov.br>

<http://www.datasus.gov.br>

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

<http://www.cve.saude.sp.gov.br>

<http://www.paho.org>

<http://www.who.org>

<http://www.seade.gov.br>

<http://www.cdc.gov>

Revistas**Brazilian Journal of Microbiology**

<http://www.bjmicrobiol.com.br/>

Segurança Alimentar e Nutricional

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san>



Componente Curricular: exclusivo de curso (x)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Alimentação Coletiva e Qualidade dos Alimentos
Nome do Componente Curricular: Bromatologia		Código do Componente Curricular: ENEX 50104
Carga horária: 3 horas aula	(<input type="checkbox"/>) Sala de aula (<input checked="" type="checkbox"/>) Laboratório (<input type="checkbox"/>) EaD	Etapa: 3ª
Ementa: Estudo bromatológico dos alimentos, por meio da caracterização dos nutrientes e componentes não nutriente dos alimentos.		
Objetivos Conceituais	Objetivos Procedimentais e Habilidades	Objetivos Atitudinais e Valores
- Conhecer a composição dos alimentos, reconhecendo as principais características do macronutrientes, micronutrientes e fatores antinutricionais. - Reconhecer as alterações sofridas pelos alimentos frente ao processamento e armazenamento. - Conhecer e distinguir as principais técnicas de determinação da composição centesimal dos alimentos	- Executar em grupo técnicas físico-químicas de determinação de umidade; resíduo mineral fixo; extrato etéreo; proteína bruta; fibra alimentar. - Avaliar dados práticos quanto a sua confiabilidade. - Realizar o cálculo da fração carboidratos (NIFEXT), que compõe a composição centesimal. - Executar cálculos para inclusão de dados em tabelas de composição de alimentos.	- Ponderar sobre as diferentes características das tabelas de composição de alimentos, frente aos métodos utilizados para construção das mesmas (compilação de dados, métodos com maior ou menor especificidade). - Estar sensibilizado para a importância da atuação profissional na área de alimentos, em especial para a consolidação de dados de composição de alimentos confiáveis.
Conteúdo Programático		
1.Introdução à Bromatologia		
2. Estudo da água		
2.1 Molécula,		
2.2 Tipos de água,		
2.3 Atividade de água		
Aula prática: Determinação da umidade em alimentos.		
3. Cinzas		
3.1 Constituintes e aplicações		
Aula prática: Determinação de cinzas em alimentos.		
4- Lipídeos		
4.1 Classificação: ácidos graxos, fosfolipídios, ésteres, ceras.		
4.2 Ácidos graxos trans,		
4.3 - Hidrogenação, inter-esterificação, rancificação (hidrólise e oxidação).		
Aula prática: Determinação de lipídios em alimentos.		

**5. Proteínas**

- 5.1 Classificação,
- 5.2 - Principais proteínas animais e vegetais,
- 5.3 - Desnaturação proteína,
- 5.4 -Biodisponibilidade proteica e valor biológico.

Aula prática: Determinação de Nitrogênio em alimentos (método de Kjeldal).

6 Carboidratos

- 6.1 – Classificação

- 6.2- Açúcares redutores e não-redutores,

- 6.3- Polissacarídeos

- 6.3.1 – Amido

- 6.3.1.1 – Amilose e amilopectina

- 6.3.1.2 – Gelatinização, retrogradação e sinérese.

- 6.3.2 – Celulose, hemicelulose

- 6.3.3 – Amido resistente

- 6.3.4 – Beta glucanas

- 6.3.5 – Quitosana

6.4- Fibras alimentares, métodos de determinação e implicação na interpretação de tabelas de composição de Alimentos

Aula prática: Determinação de fibras (método fibra detergente).

7 - Cálculo da composição centesimal de alimentos**8- Apresentação e interpretação de tabelas de composição de alimentos.****9 - Perda de Vitaminas e minerais no processamento de alimentos.****10. Constituintes indesejáveis nos alimentos. Aspectos toxicológicos e antinutricionais.****11 – Alimentos Funcionais.****Metodologia**

Aulas Práticas: roteiros previamente entregues aos alunos associados a base teórica através de aulas expositivas com lousa e data-show e atividades que induzam o auto-aprendizado.

Critério de Avaliação:

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$\text{MS} = [(NI1 \times \text{Peso } 4) + (NI2 \times \text{Peso } 6)] / 10 + \text{NP}$$



Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1:

- A - Avaliação Teórica – 0 a 10 – Peso 7
- B - Seminário Vitaminas e Minerais (atividade em grupo) – 0 a 10 - Peso 3

$$\text{NI1} = [(\text{Avaliação A} \times 7) + (\text{Avaliação B} \times 3)] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2:

- C - Avaliação Teórica – 0 a 10 – Peso 7
- D - Análise das Tabela de composição de Alimentos (atividade individual) – 0 a 10 - Peso 3

$$\text{NI2} = [(\text{Avaliação C} \times \text{Peso 7}) + (\text{Avaliação D} \times \text{Peso 3})] / 10$$

NP – Nota de participação

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 1

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

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

$$\text{MF} = \text{MS}$$

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$\text{MF} = (\text{MS} + \text{AF})/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

- I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e
II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

Bibliografia Básica

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos.** 2008. Disponível em <http://www.ial.sp.gov.br> [Domínio Público]

ORDONEZ PEREDA, J.A. **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005. vi.,294p.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos.** 2.ed.rev.4. reimp. São Paulo: Edigar Brucker, 2012.184p.

Bibliografia Complementar

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P.A. **Introdução a Química de Alimentos.** 3. ed. São Paulo: Varela, 2003. 238p.



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F.O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3a. ed. São Paulo: Varela, 2001.143p.CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de Alimentos**. 2.ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2011. 207p.

UNIVERSIDADE DE CAMPINAS (UNICAMP). **Tabela de Composição de Alimentos**. Disponível em www.unicamp.br/nepa/taco

WENZEL, G. E. **Bioquímica Experimental dos Alimentos**. 2. ed. São Leopoldo, RS: Unisinos, 2010. 220p.



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Alimentação Coletiva e Qualidade dos Alimentos	
Nome do Componente Curricular: Gestão e planejamento de unidades produtoras de refeições		Código do Componente Curricular: ENEX50468
Carga horária: 4 horas aula	(x) Sala de Aula () Laboratório () EaD	Etapa: 3ª
Ementa: Estudo da gestão empreendedora e sustentável de Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) por meio da compreensão do papel do nutricionista e de sua responsabilidade com a segurança alimentar.		
Objetivos Conceituais Identificar os principais temas de interesse para UAN Identificar os principais processos de administração Relacionar e aplicar os princípios de administração em todas as áreas de atuação do nutricionista. Aplicar os conteúdos desenvolvidos.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Fazer planejamento físico, material e de recursos humanos em sistemas de alimentação. Avaliar e fazer controle de qualidade em UAN.	Objetivos Atitudinais e Valores Valorizar o papel do nutricionista como profissional da saúde Ser consciente da responsabilidade técnica na promoção de hábitos alimentares saudáveis



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

Conteúdo Programático:

Definição de UAN.

Tipologia de restaurantes (hospitalares, industriais, comerciais).

Tipos de contrato

Tipos de gestão

Sustentabilidade ambiental, social e econômica.

O processo administrativo, atividade de planejamento.

Planejamento físico – conceitos

Lay out / Fluxogramas

Áreas da UAN e Equipamentos

Cardápios – tipos de preparações, estrutura do cardápio

Tipos de cardápios.

Cardápios, porcionamento, balanceamento

PAT, NDPcal%

Receituário padrão

Avaliação da produção

Avaliação dos resultados

Avaliação da produtividade

Logística e Suprimentos

Curva ABC

Organogramas, funcionograma, rotinas, escalas de folgas e de férias.

Recursos Humanos - recrutamento e seleção de pessoal – Entrevista, avaliação de pessoal.

Dimensionamento de pessoal de UAN e de UAN hospitalar.

Gestão de unidade de alimentação hospitalar.

Administração financeira.

Saúde e segurança no trabalho.

EPIs.

Marketing em UAN.

Atendimento e satisfação do cliente.

Metodologia:

Aula expositiva com uso de recursos audiovisuais; discussões em grupo; seminários, exercícios.

**Critério de Avaliação:**

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$MS = [(NI1 \times 5) + (NI2 \times 5)] / 10 + NP$$

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1: até 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação teórica – nota de 0 a 10 – Peso 7
- Exercícios de fixação – nota de 0 a 10 – Peso 3

$$NI1 = [(Avaliação 1 \times 7) + (Avaliação 2 \times 3)] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2: até 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação teórica – nota de 0 a 10 – Peso 7
- Exercícios de fixação – nota de 0 a 10 – Peso 3

$$NI2 = [(Avaliação 3 \times 7) + (Avaliação 4 \times 3)] / 10$$

NP – Nota de participação

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 1

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

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

$$MF = MS$$

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$MF = (MS + AF)/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

Bibliografia Básica:¹

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA PINTO, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 5. ed. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2013. 342 p.

MAGNÉE, H. M. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes.** São Paulo: Varela, 2005.

TEIXEIRA, S.F.M.G. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2006.

Bibliografia Complementar:

FONSECA, M.T. **Tecnologias Gerenciais de restaurantes.** 4. ed. São Paulo: SENAC, 2006.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS,M. B.; HERING, B. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições.** Santa Catarina: UFSC, 2003.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária.** Caxias do Sul: EDUCS:2000.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu:** como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade:** uma abordagem gerencial. Brasília: Metha, 2002.

¹ A bibliografia será renovada anualmente, passando pelo colegiado de curso, sem significar alteração de PP



Componente Curricular: exclusivo de curso (<input checked="" type="checkbox"/>)		Eixo Comum (<input type="checkbox"/>)	Eixo Universal (<input type="checkbox"/>)		
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Alimentação Coletiva e Qualidade dos Alimentos			
Nome do Componente Curricular: Dietética		Código do Componente Curricular: ENEX50227			
Carga horária: horas aula 2 horas aula	(<input checked="" type="checkbox"/>) Sala de aula (<input type="checkbox"/>) Laboratório (<input type="checkbox"/>) EaD	Etapa: 3ª. etapa			
Ementa: Compreensão das diferentes formas para o cálculo dietético e aplicação das diretrizes populacionais para a elaboração de planos alimentares.					
Objetivos Conceituais Conhecer as diversas formas de análise de cardápio. Reconhecer as fórmulas para cálculo das necessidades nutricionais, segundo sexo, faixa etário e estado nutricional Compreender as recomendações nutricionais de macro	Objetivos Procedimentais e Habilidades Construir cardápios para população saudável Manejar as tabelas de composição de alimentos Utilizar os softwares na área de nutrição Elaborar adaptações aos cardápios	Objetivos Atitudinais e Valores Perceber a importância da dietética na sua área de formação			
Conteúdo Programático Definição de alimentação, nutrição e dietética. Leis da alimentação equilibrada Conceitos de recomendações e necessidades nutricionais: taxa de metabolismo basal, fator atividade física, efeito térmico do alimento Equações de energia: cálculo da necessidade de energia por várias equações Critérios qualitativos, semi-quantitativos e quantitativos de avaliação de cardápios Diferentes tabelas de composição centesimal dos alimentos. Metabolismo basal: definição, importância e formas de cálculo. Distribuição da necessidade de energia entre as refeições Recomendações nutricionais de macro nutrientes NDPCal%					
Metodologia Aulas expositivas Exercícios de aplicação Demonstração de softwares de nutrição					



Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$\text{MS} = [[(\text{NI1} \times \text{Peso NI1}) + (\text{NI2} \times \text{Peso NI2})] / 10] + \text{NP}$$

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1:

- A1 =Apresentação do cardápio baseado nas leis da alimentação – nota de 0 a 10 – Peso 3,0
- A2 =Apresentação dos exercícios de análise qualitativa , semi-quantitativa e lista de substituição -nota de 0 a 10 – Peso 3,0
- A3= Apresentação e análise dos cardápios de mídia – nota de 0 a 10 – peso – 4,0

$$\text{NI1} = [(\text{Avaliação 1} \times \text{Peso3}) + (\text{Avaliação2} \times \text{Peso3}) + (\text{Avaliação3} \times \text{Peso4})] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2:

- A1 =Apresentação da 1^a e 2^a.. Parte do exercício – nota de 0 a 10 – Peso 1,0
- A2 =Apresentação da 3^a. Parte do exercício -nota de 0 a 10 – Peso 4,0
- A3= Apresentação final do exercício nota de 0 a 10 – peso – 5,0

$$\text{NI2} = [(\text{Avaliação 1} \times \text{Peso1}) + (\text{Avaliação2} \times \text{Peso4}) + (\text{Avaliação2} \times \text{Peso5})] / 10$$

NP – Nota de participação

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 1

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

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

$$\text{MF} = \text{MS}$$

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$\text{MF} = (\text{MS} + \text{AF})/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

- I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e
- II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.



3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

IMPORTANTE:

1. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária (NI1 ou NI2). No caso de o aluno ter obtido notas iguais na NI1 e NI2, será substituída a de maior peso.
2. A avaliação substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Bibliografia Básica

GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B; SÁ, N.G. de. **Nutrição, conceitos e aplicações**. São Paulo: M. Books, 2008. 258 p.

GUIMARÃES A.; GALISA, M.S. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas**. São Paulo: M. Books, 2008. 91 p.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Subcommittee on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes.

Dietary Reference Intakes: applications in dietary planning. Washington, DC: National Academic Press, 2001. 285 p.

Bibliografia Complementar

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2009. 655 p.

PINHEIRO, A.B.V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 131 p.

PHILIPPI , S.T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo: Manole, 2008. 387 p.

SILVA, S.M.C.S. da; MARTINEZ, S. **Cardápio: Guia prático para a elaboração**. 2. Ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO, versão 2. 2. ed.** Campinas: UNICAMP, 2006. 113 p.

Sugestões para Leitura:

ORGANIZATION. **Energy and protein requirements**. Report of a joint FAO/WHO Expert Consultation Technical Report Series, 724. Geneva, 1985.

PHILIPPI , S.T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo: Manole, 2014 (Guias de Nutrição e Alimentação)

Revistas

Revista de Nutrição

Cadernos de Saúde Pública

Nutrição em Pauta



Componente Curricular: exclusivo de curso (x)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()		
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Alimentação Coletiva e Qualidade dos Alimentos			
Nome do Componente Curricular: Tecnologia de Alimentos		Código do Componente Curricular: ENEX51062			
Carga horária: 4 horas aula	(x) Sala de aula (x) Laboratório () EaD	Etapa: 3ª			
Ementa: Caracterização dos métodos de conservação e de processamento tecnológico de alimentos. Compreensão das técnicas de análise sensorial de alimentos.					
Objetivos Conceituais	Objetivos Procedimentais e Habilidades	Objetivos Atitudinais e Valores			
- Conhecer os métodos de conservação de alimentos, realizando avaliação crítica quanto a características sensoriais, nutritivas e econômicas. - Conhecer as principais técnicas de processamento dos diferentes grupos alimentares. - Conhecer e interpretar as legislações vigentes na área	- Executar processos tecnológicos de fabrico de produtos alimentícios voltados para a sedimentação dos processos de conservação. - Elaborar rótulos de alimentos. - Aplicar técnicas de avaliação sensorial de produtos.	- Obedecer às legislações vigentes de rotulagem de alimentos. - Estar sensibilizado da importância da tecnologia de alimentos na garantia da qualidade e sanidade dos produtos alimentícios industrializados.			
1 - Introdução à disciplina: conceito, importância e relação com o profissional.					
2- Análise sensorial 1.1 – Histórico 1.2 Atributos sensórios 1.3 Padronização de métodos de análise sensorial 1.4 – Principais métodos afetivos e não afetivos.					
3. Métodos de conservação de alimentos 3.1 - Conservação de alimentos pelo calor: branqueamento, pasteurização, esterilização e apertização. 3.2 - Conservação de alimentos pelo frio: refrigeração, congelamento 3.3. Conservação de alimentos pelo controle da umidade: desidratação a quente e a frio, concentração, processo de salga e adição de açúcares. 3.5 – Irradiação 3.6 – Fermentação de alimentos					
4- Embalagem					



5- Aditivos alimentares

6- - Rotulagem de alimentos

6.1 – RDC – 269

6.2 – RDC -359 e RDC 360 Informação nutricional obrigatória

6.3 – RDC 54 /2012 – Informação Nutricional Complementar.

6.4 – RDC 26/2015 - Informação sobre presença de alergênicos

6.5 – Lei nº 10674/2003 – Informação sobre a presença de glúten.

7 - Tecnologia de grupos alimentares:

7.1 – Tecnologia de Laticínios

7.2- Tecnologia de produtos cárneos e pescados

7.3 - Tecnologia de ovos

7.4 - Tecnologia de cereais

7.5 - Tecnologia de óleos e gorduras

Metodologia

- Aulas teóricas expositivo-dialogadas, com uso de lousa, “*power point*”, apresentação de artigos científicos, estudos dirigidos.
- Aulas práticas, realizadas em grupo, seguindo orientações da apostila correspondente.
- Trabalho em grupo: elaboração de um produto alimentício (inédito), abordando fluxograma de produção, processos de conservação, embalagem e rotulagem.

Critério de Avaliação:

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$MS = [(NI1 \times Peso\ 4) + (NI2 \times Peso\ 6)] / 10 + NP$$

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1:

- Avaliação A- Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 6
- Avaliação B - Projeto Mack Inova Alimentos – nota de 0 a 10 – Peso 4

$$NI1 = [(Avaliação\ A \times Peso\ 6) + (Avaliação\ B \times Peso\ 4)] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2:

- Avaliação C - Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 6
- Avaliação D – Trabalho Completo - Mack Inova Alimentos – nota de 0 a 10 – Peso 4

Detalhamento trabalho completo Mack Inova Alimentos – Artigo (5,0) Vídeo (3,0) Evento (2,0)

$$NI2 = [(Avaliação\ C \times Peso\ 6) + (Avaliação\ D \times Peso\ 4)] / 10$$

NP – Nota de participação

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 1

II – Nota da Avaliação Final (AF):



- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

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

$$\text{MF} = \text{MS}$$

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$\text{MF} = (\text{MS} + \text{AF})/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e
II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

Bibliografia Básica

ORDONEZ PEREDA, J.A. **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005. vi.,294p.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos.** 2.ed.rev.4.reimp. São Paulo: Edigar Brucker, 2012.184p.

Bibliografia Complementar

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P.A. **Introdução a Química de Alimentos.** 3. ed. São Paulo: Varela, 2003. 238p.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F.O. **Química do Processamento de Alimentos.** 3a. ed. São Paulo: Varela, 2001.143p.CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de Alimentos.** 2.ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2011. 207p.

UNIVERSIDADE DE CAMPINAS (UNICAMP). **Tabela de Composição de Alimentos.** Disponível em www.unicamp.br/nepa/taco

WENZEL, G. E. **Bioquímica Experimental dos Alimentos.** 2. ed. São Leopoldo, Rs: Unisinos, 2010. 220p

Sugestões para Leitura:

Revistas



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()		
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Nutrição nos Estágios de Vida			
Nome do Componente Curricular: Nutrição e saúde coletiva		Código do Componente Curricular: ENEX50742			
Carga horária: 2 horas aula	(X) Sala de aula () Laboratório 2 () EaD 1	Etapa: 3ª			
Ementa: Caracterização da atuação do nutricionista em Saúde Coletiva por meio do estudo dos principais programas em saúde e nutrição vigentes.					
Objetivos Conceituais <ul style="list-style-type: none">- Compreender a situação demográfica e socioeconômica da população brasileira.- Relacionar a Nutrição no contexto de Saúde Coletiva.- Conhecer a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.- Conhecer o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e a importância do diagnóstico coletivo.- Conhecer os principais programas em alimentação e nutrição	Objetivos Procedimentais e Habilidades <ul style="list-style-type: none">- Utilizar criticamente dados de pesquisas populacionais para atuação em Nutrição e Saúde coletiva.- Manejar quantitativamente informações de saúde por meio de técnicas estatísticas.- Elaborar seminários e apresentações didáticas.	Objetivos Atitudinais e Valores <ul style="list-style-type: none">- Reconhecer o caráter multidisciplinar da ciência da nutrição.- Valorizar o conhecimento científico em saúde coletiva para atuação do nutricionista.- Interessar-se pelo campo da Nutrição em saúde coletiva.			
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none">• Áreas de atuação do nutricionista em Saúde Coletiva e participação nas Conferências de saúde e de segurança alimentar e nutrição.• Direito humano à alimentação adequada (DHAA).• PNAN (Política Nacional de Alimentação e Nutrição)• Programas de alimentação e nutrição: histórico, propostas, INAN, PRONAN• Pesquisas populacionais em saúde e nutrição: ENDEF, VIGITEL, Pesquisas de Orçamento Familiar (POF)• SISVAN (Sistema de Vigilância Nutricional) e Importância do Diagnóstico Coletivo• Segurança alimentar e nutricional• PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador• PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar• Banco de leite humano• Banco de alimentos• Outros programas ou ações em alimentação e nutrição					
Metodologia Aula expositiva dialogada Seminários Discussão de textos científicos Debate					



Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$\text{MS} = [[(\text{NI1} \times \text{Peso NI1}) + (\text{NI2} \times \text{Peso NI2})] / 10] + \text{NP}$$

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1:

- Avaliação 1 = Entrevista com nutricionista na área de SC – nota de 0 a 10 – Peso 5.0
- Avaliação 2 = avaliação de conhecimento– nota de 0 a 10 – Peso 5.0

$$\text{NI1} = [(\text{Avaliação 1} \times \text{Peso 5}) + (\text{Avaliação 2} \times \text{Peso 5})] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2:

- Avaliação 1 = Apresentação das políticas públicas– nota de 0 a 10 – Peso 3.0
- Avaliação 2 = Apresentação das POF– nota de 0 a 10 – Peso 3.0
- Avaliação 3 = avaliação de conhecimento– nota de 0 a 10 – Peso 4.0

$$\text{NI2} = [(\text{Avaliação 1} \times \text{Peso 1}) + (\text{Avaliação 2} \times \text{Peso 2})] / 10$$

NP – Nota de participação

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 1

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

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

$$\text{MF} = \text{MS}$$

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$\text{MF} = (\text{MS} + \text{AF})/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

- I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e
- II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

Bibliografia Básica:

- KAC, G.; SICHERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009. 579 p.
PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 596 p.
ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e Saúde.** 6. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003. 708p.

Bibliografia Complementar:

- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN:** orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 120 p.
CUPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis.** Barueri: Manole, 2009. 515 p.
OLIVEIRA, J. E. D.; CUNHA, S. F. C. C.; MARCHINI, J. S. **A desnutrição dos pobres e dos ricos:** dados sobre a alimentação no Brasil. São Paulo: Sarvier, 1996. 123 p.
SANTOS, I. G. **Nutrição:** da assistência à promoção da saúde. São Paulo: RCN, 2007. 378 p.
WEIS, B.; CHAIM, N. A.; BELIK, A. **Manual de gestão eficiente da merenda escolar.** 2. ed. rev. ampl. São Paulo: Apoio Fome Zero – Associação de Apoio a Políticas de Segurança Alimentar, 2005.



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Alimentação Coletiva e Qualidade dos Alimentos	
Nome do Componente Curricular: Pesquisa prática em nutrição: alimentação coletiva (OPTATIVA)		Código do Componente Curricular: ENOP51367
Carga horária: 3 horas aula	() Sala de Aula (X) Laboratório 2 (X) EaD 1	Etapa: 3ª
Ementa: Desenvolvimento de trabalho científico sob a temática "Nutrição e Alimentação Coletiva", utilizando metodologia científica e trabalho em equipe. Exercício do uso na informática na elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos.		
Objetivos Conceituais <ul style="list-style-type: none">• Conhecer referenciais sobre o tema do projeto.• Reconhecer a importância da pesquisa em nutrição.• Reconhecer a diversidade de temas dentro da área de nutrição.• Analisar documentos, referências e recomendações em nutrição.• Reconhecer a pesquisa como realidade transitória.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Construir um espírito investigativo na prática da nutrição.	Objetivos Atitudinais e Valores <ul style="list-style-type: none">• Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do nutricionista.• Interessar-se pela investigação em nutrição.
Conteúdo Programático: Apresentação da disciplina. Discussão e definição de temas para o projeto. Determinação do projeto, formulação de hipóteses. Busca e seleção de material bibliográfico. Construção dos objetivos do projeto e da metodologia. Elaboração do projeto de pesquisa. Coleta de dados. Análise dos dados. Redação do trabalho. Apresentação oral e escrita do trabalho finalizado.		
Metodologia: <i>Brain storming</i> Pesquisa bibliográfica Pesquisa de campo		

**Critério de Avaliação:**

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$\text{MS} = [(NI1 \times \text{Peso } 5) + (NI2 \times \text{Peso } 5)] / 10 + NP$$

Sendo:

NI 1:

- A - Apresentação das fontes bibliográficas – 0 a 10 – Peso 1
- B - Projeto de pesquisa, apresentação oral - 0 a 10 – Peso 2
- C – Projeto, parte escrita - 0 a 10 – Peso 7

$$NI1 = [(Avaliação A \times \text{Peso } 1) + (Avaliação B \times \text{Peso } 2) + (Avaliação C \times \text{Peso } 7)] / 10$$

NI 2:

- F - Trabalho final, apresentação oral - 0 a 10 – Peso 3
- G - Trabalho final, apresentação escrita - 0 a 10 – Peso 7

$$NI2 = [(Avaliação F \times \text{Peso } 3) + (Avaliação G \times \text{Peso } 7)] / 10$$

NP – Nota de participação

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 1

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

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

$$MF = MS$$

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$MF = (MS + AF)/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

Bibliografia Básica:²

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA PINTO, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 5. ed. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2013. 342 p.

MAGNÉE, H. M. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes.** São Paulo: Varela, 2005.

TEIXEIRA, S.F.M.G. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2006.

Bibliografia Complementar:

LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 315 p.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições.** Santa Catarina: UFSC, 2003.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária.** 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362, [1] p.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente.** São Paulo: Roca, 2002. x, 70 p.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial.** 2. ed. Brasília, DF: Editora Metha Ltda, 2003. 206 p.

² A bibliografia será renovada anualmente, passando pelo colegiado de curso, sem significar alteração de PP