

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

Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Ciências Biológicas		Núcleo Temático: Pesquisa e Prática em Gastronomia	
Nome do Componente Curricular: Panificação		Código do Componente Curricular: ENEX50788	
Professor: Paola Biselli Ferreira Scheliga		DRT: 114706-4	
Carga horária sem: 114h	() Sala de aula (X) Laboratório (X) EaD	Etapa: 2ª.	
Ementa: 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.			
Objetivos Conceituais Conhecer os conceitos teóricos e práticos da panificação básica; Identificar técnicas e ingredientes utilizados na panificação clássica.	Objetivos Procedimentais e Habilidades 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.	Objetivos Atitudinais e Valores Preocupar-se com a higiene e conservação dos produtos elaborados; Respeitar a sazonalidade dos produtos.	
Conteúdo Programático <ul style="list-style-type: none"> • Pães básicos; • Pães achatados; • Pães com recheio na massa; • Pães recheados; • Pães aromáticos; • Pães sem glúten; 			

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

- Pães a base de farinhas diferentes;
- Pães Doces;
- Pré-fermentos;
- Viennoisserie;
- 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-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 61. A avaliação do rendimento escolar, realizada por via de 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 até 3 (três) Instrumentos Avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal (AP) e os demais de Avaliações Complementares (AC);
- A Avaliação Principal da NI1 e NI2 deverá ter, necessariamente, peso igual ou superior a 7 (sete), sendo a soma dos respectivos pesos igual a 10 (dez).

Média Parcial (MP): 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: $MP = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1 .

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

- a. a mesma Média Parcial, quando esta for igual ou superior a 7,5; ou
- b. a Média Aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor que 7,5 (sete e meio).

Para o Componente Curricular acima, segue o detalhamento das avaliações Intermediárias:

NI1:

Nota A: Avaliações em EAD – nota de 0 a 10
Nota B: Entrega parcial do Trabalho Escrito (nota de 0 a 10)
Nota C: Prova Teórica Individual – nota de 0 a 10

NI2:

Nota D: Avaliações em EAD – nota de 0 a 10
Nota E: Entrega Final do Trabalho Escrito – nota de 0 a 10
Nota F: Prova Prática (nota de 0 a 3) e Teórica (nota de 0 a 7)

$$N1 = \frac{(Ax1 + Bx2 + Cx7)}{10}$$

$$N2 = \frac{(Dx1 + Ex2 + Fx7)}{10}$$

Art. 63. Será considerado aprovado o discente que obtiver

I - Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular, respeitando o disposto no § 1º do Art. 47 deste Regulamento; e

• § 1º do art 47: Excepcionalmente, o discente que tenha frequência abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), porém no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento), será considerado aprovado se obtiver média final igual ou superior a 8,5 (oito e meio).

II - Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou Média Parcial igual ou superior a 7,5 (sete e meio).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 68. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária, (NI1 ou NI2).

Da Avaliação Final

Art. 70. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo escrito, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

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.

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

Componente Curricular: exclusivo de curso (X)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Pesquisa e Prática em Gastronomia	
Nome do Componente Curricular: Tecnologias e Aspectos Regulatórios na Indústria de Alimentos		Código do Componente Curricular: ENEX51055
Professor (es): Ana Cristina M. Moreira Cabral		DRT: 115.315-3
Carga horária sem.: 57h Crédito Semanal: 3	(X) Sala de aula () Laboratório (X) EaD	Etapa: 2ª
Ementa: 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.		
Objetivos Conceituais <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	Objetivos Procedimentais e Habilidades <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	Objetivos Atitudinais e Valores <ul style="list-style-type: none"> - 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.
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à Tecnologia de Alimentos • Análise sensorial • Conservação de alimentos pelo calor: branqueamento, pasteurização, esterilização e apertização. • Conservação de alimentos pelo frio: refrigeração, congelamento. • Conservação de alimentos pelo controle da umidade: desidratação, liofilização, salga • Fermentação de alimentos • Rotulagem de alimentos 		

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

- 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 lousa, “power point”, apresentação de artigos científicos, estudos dirigidos.
- Aulas a distância, utilizando a plataforma de EaD da disciplina, com atividades quinzenais ou conforme orientações dadas pelo professor.
- Aulas práticas, realizadas em grupo, seguindo orientações da apostila correspondente. No início de cada aula prática, será feita uma exposição dialogada com relação ao tema abordado.

Critério de Avaliação:

De acordo com o Ato A-RE-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 61. A avaliação do rendimento escolar, realizada por via de 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 até 3 (três) Instrumentos Avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal e os demais de Avaliações Complementares;
- A Avaliação Principal da NI1 e NI2 deverá ter, necessariamente, peso igual ou superior a 7 (sete), sendo a soma dos respectivos pesos igual a 10 (dez).

Média Parcial (MP): 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:

- b. com NP: $MP = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1 .

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

- c. a mesma Média Parcial, quando esta for igual ou superior a 7,5; ou

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

- d. a Média Aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor que 7,5 (sete e meio).

Para o Componente Curricular acima, segue o detalhamento das avaliações Intermediárias:

N1 = A = Prova teórica – peso 7

B = Atividades EaD – peso 3

N2 = D = Prova teórica – peso 7 (Prova 0 a 5 + Trabalho escrito 0 a 5)

E = Mack Inova Alimentos – peso 3 (Apresentação oral + Ficha técnica + Embalagem + Evento)

$$N1 = (A*7 + B*3)/10$$

$$N2 = (D*7 + E*3)/10$$

$$MP = (N1*5 + N2*5)/10 + NP \text{ (0 a 1)}$$

Art. 63. Será considerado aprovado o discente que obtiver

I - frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular, respeitando o disposto no § 1º do Art. 47 deste Regulamento; e

• § 1º do art 47: Excepcionalmente, o discente que tenha frequência abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), porém no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento), será considerado aprovado se obtiver média final igual ou superior a 8,5 (oito e meio).

II - Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou Média Parcial igual ou superior a 7,5 (sete e meio).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 68. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária, (NI1 ou NI2).

Da Avaliação Final

Art. 70. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo escrito, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

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

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/>



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

Componente Curricular: exclusivo de curso (X)	Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Tecnologia em Gastronomia	Núcleo Temático: Pesquisa e Prática em Gastronomia	
Nome do Componente Curricular: Microbiologia, Higiene e Legislação dos Alimentos		Código do Componente Curricular: ENEX50705
Professor (es): Ana Cristina M. Moreira Cabral		DRT: 115.315-3
Carga horária sem.: 38h Crédito Semanal: 2	(X) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 2ª
Ementa: 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.		
Objetivos Conceituais <ul style="list-style-type: none">- 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.- Conhecer ferramentas de segurança alimentar.- Reconhecer fatores que interferem no metabolismo microbiano e as alterações provocadas pelos microrganismos nos alimentos.	Objetivos Procedimentais e Habilidades <ul style="list-style-type: none">- 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	Objetivos Atitudinais e Valores <ul style="list-style-type: none">- 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.
Conteúdo Programático <p>Contaminação de alimentos.</p> <p>Quem são os microrganismos - fatores que interferem no metabolismo de microrganismos</p> <p>Aspectos gerais da Vigilância Sanitária</p> <p>Boas práticas de produção de alimentos – Legislações estudadas: CVS-5; Portaria N°2619 e RDC N° 216.</p> <p>Manual de Boas práticas</p>		

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

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 de produção de alimentos, seguida de discussão em grupo.

Critério de Avaliação

De acordo com o Ato A-RE-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 61. A avaliação do rendimento escolar, realizada por via de 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 até 3 (três) Instrumentos Avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal e os demais de Avaliações Complementares;
- A Avaliação Principal da NI1 e NI2 deverá ter, necessariamente, peso igual ou superior a 7 (sete), sendo a soma dos respectivos pesos igual a 10 (dez).

Média Parcial (MP): 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:

- c. com NP: $MP = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1 .

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

- e. a mesma Média Parcial, quando esta for igual ou superior a 7,5; ou
- f. a Média Aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor que 7,5 (sete e meio).

Para o Componente Curricular acima, segue o detalhamento das avaliações Intermediárias:

N1 =

- **A = Prova Teórica – Peso 7**
- **B = Atividade TBL – Peso 3**

N2 =

- **C – Prova teórica – Peso 7**

- D – Visita técnica – Peso 2

- E – Podcast – Peso 1

$$N1 = (A*7 + B*3)/10$$

$$N2 = (C*7 + D*2 + E*1)/10$$

$$MP = (N1*5 + N2*5) / 10$$

Art. 63. Será considerado aprovado o discente que obtiver

I - frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular, respeitando o disposto no § 1º do Art. 47 deste Regulamento; e

• § 1º do art 47: Excepcionalmente, o discente que tenha frequência abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), porém no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento), será considerado aprovado se obtiver média final igual ou superior a 8,5 (oito e meio).

II - Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou Média Parcial igual ou superior a 7,5 (sete e meio).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 68. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária, (NI1 ou NI2).

Da Avaliação Final

Art. 70. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo escrito, 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.

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

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

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

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

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

Revistas

Segurança Alimentar e Nutricional

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

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

Componente Curricular: Exclusivo de Curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Pesquisa e Prática em Gastronomia	
Nome do Componente Curricular: Cozinhas Asiáticas		Código do Componente Curricular: ENEX50195	
Professor(es): Marcelo Neri Belculfine		DRT:1158244	
Carga horária sem.: 114h Crédito Semanal: 6	() Sala de aula (X) Laboratório (X) EaD	Etapa: 2ª	Semestre Letivo: 1º sem 2020
Ementa: 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.			
Objetivos			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
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	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.	Estimular o aluno a comparar e criticar produções clássicas da cozinha asiática. possibilitando uma análise sobre sua adoção em diferentes contextos.	

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

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:

- China
- Japão
- Coreia
- Índia
- Tailândia
- Vietnã

Metodologia: Aulas teóricas EAD e aulas teórico-práticas realizadas na cozinha experimental.

Critério de Avaliação:

De acordo com o Ato A-RE-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 61. A avaliação do rendimento escolar, realizada por via de 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 até 3 (três) Instrumentos Avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal e os demais de Avaliações Complementares;
- A Avaliação Principal da NI1 e NI2 deverá ter, necessariamente, peso igual ou superior a 7 (sete), sendo a soma dos respectivos pesos igual a 10 (dez).

Média Parcial (MP): 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:

d. com NP: $MP = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1 .

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

- g. a mesma Média Parcial, quando esta for igual ou superior a 7,5; ou
- h. a Média Aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor que 7,5 (sete e meio).

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

Para o Componente Curricular acima, segue o detalhamento das avaliações Intermediárias:

N1 = EADx2+AVDx1+PTx7/10

N2 = EADx2+AVDx1+PTx7/10

Art. 63. Será considerado aprovado o discente que obtiver

I - frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular, respeitando o disposto no § 1º do Art. 47 deste Regulamento; e

• § 1º do art 47: Excepcionalmente, o discente que tenha frequência abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), porém no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento), será considerado aprovado se obtiver média final igual ou superior a 8,5 (oito e meio).

II - Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou Média Parcial igual ou superior a 7,5 (sete e meio).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 68. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária, (NI1 ou NI2).

Da Avaliação Final

Art. 70. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo escrito, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica:¹

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.

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

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

- 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.

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

Componente Curricular: Exclusivo de Curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()		
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Pesquisa e Prática em Gastronomia			
Nome do Componente Curricular: Metodologia Científica e Pesquisa em Ciência dos Alimentos			Código do Componente Curricular: ENOP51333		
Professor: Rodrigo Libbos			DRT: 114893-0		
Carga horária sem.: 76h Crédito Semanal: 4	(X) Sala de aula (X) Laboratório (X) EaD	Etapa: 2ª	Semestre Letivo: 1º sem 2020		
<p>Ementa:</p> <p>Compreensão dos fundamentos, normas, métodos e técnicas na produção do conhecimento científico, por meio da aplicação destes conhecimentos na elaboração de um trabalho acadêmico.</p>					
Objetivos					
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores			
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 .	Construir uma mentalidade científica e senso crítico. Elaborar projetos de pesquisa. Desenvolvimento de trabalho escrito utilizando os diversos conteúdos desenvolvidos nas demais disciplinas.	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.			
Conteúdo Programático:					
<p>Introdução à pesquisa científica;</p> <p>Descrição e desenvolvimento sobre o que é tema; objetivos, justificativa, metodologia;</p> <p>Posteriormente, redação de e desenvolvimento do tema e conclusão;</p>					

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

Redação de elementos pré e pós-textuais;
Como apresentar uma pesquisa para uma banca.

Critério de Avaliação:

De acordo com o Ato A-RE-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 61. A avaliação do rendimento escolar, realizada por via de 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 até 3 (três) Instrumentos Avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal (AP) e os demais de Avaliações Complementares (AC);
- A Avaliação Principal da NI1 e NI2 deverá ter, necessariamente, peso igual ou superior a 7 (sete), sendo a soma dos respectivos pesos igual a 10 (dez).

Média Parcial (MP): 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:

- e. com NP: $MP = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo NP = 0 a 1.

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

- i. a mesma Média Parcial, quando esta for igual ou superior a 7,5; ou
- j. a Média Aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor que 7,5 (sete e meio).

Para o Componente Curricular acima, segue o detalhamento das avaliações Intermediárias:

$$N1 = [(AV1 \times 7) + (EAD1 \times 3)] / 10$$

AV: Avaliação Teórica 1 - Peso 3

EAD1: Atividades Online na data correta - Peso 7

$$N2 = [(AR1 \times 7) + (AP \times 2) + (EAD2 \times 1)] / 10$$

AR: Artigo Acadêmico – Peso 7

AP: Apresentação - 2

EAD2: Atividades Online nas datas corretas – Peso 1

A Média Final de Promoção (MF) será definida a partir das seguintes fórmulas:

$$MI = \frac{(N1 + N2)}{2}$$

Onde: MI ³ 7,5 e frequência ³ 75% - aluno aprovado

Não alcançada a MI \geq 7,5, o discente fará a prova final e a média final (MF) será calculada pela seguinte fórmula:

$$MF = \frac{(MI + PF)}{2}$$

Onde: MF \square 6,0 e frequência \square 75% - aluno aprovado
MF < 6,0 e/ou frequência < 75% - aluno reprovado

MI: média das avaliações intermediárias;

MF: média final.

Avaliação final:

Avaliação teórica

Art. 63. Será considerado aprovado o discente que obtiver

I - frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular, respeitando o disposto no § 1º do Art. 47 deste Regulamento; e

- § 1º do art 47: Excepcionalmente, o discente que tenha frequência abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), porém no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento), será considerado aprovado se obtiver média final igual ou superior a 8,5 (oito e meio).

II - Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou Média Parcial igual ou superior a 7,5 (sete e meio).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 68. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária, (NI1 ou NI2).

Da Avaliação Final

Art. 70. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo escrito, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

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

*Bibliografia Básica:*²

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.

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

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

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

Unidade Universitária: CCBS		
Curso: Gastronomia		Núcleo Temático: N.E.C. – Núcleo de Ética e Cidadania
Disciplina: INTRODUÇÃO À COSMOVISÃO REFORMADA		Código da Disciplina:
Carga Horária Total (horas): 25,5 Aulas Semanais: 2	(2) Teóricas () Práticas	Etapa: 2^aG
Ementa: 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.		
Objetivos:		
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>

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

<ul style="list-style-type: none"> • Assimilar o conceito de Cosmovisão e avaliar cada um dos modelos apresentados. • Reconhecer as diferenças existentes entre as diferentes Cosmovisões apresentadas. • Identificar as características da Cosmovisão Cristã Reformada e perceber sua influência e importância na sociedade contemporânea. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar a Cosmovisão da qual compartilha. • Avaliar a influência e a importância da Cosmovisão Cristã Reformada na sociedade contemporânea. • Utilizar os princípios da cosmovisão calvinista nas situações concretas de vida e trabalho. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ser consciente de que o bem comum é condição necessária do bem particular. • Valorizar a tomada de decisões éticas nas relações com indivíduos e instituições. • Apreciar e valorizar o trabalho e o conhecimento humano na sua dimensão moral, emancipadora e como ação transformadora da realidade. • Praticar o altruísmo e o amor ao próximo, como princípio de vida, de acordo com a Cosmovisão Cristã Reformada.
--	---	---

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, existentialismo, 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.

O processo de avaliação deverá incluir no mínimo dois instrumentos de avaliação intermediária, conforme o Regulamento Acadêmico.

MI (média das avaliações intermediárias)

PAFe (avaliação final escrita)

MF (média final)

Primeira possibilidade:

$MI \geq 7,5$ (sete e meio) e frequência $\geq 75\%$ \Rightarrow aluno aprovado na disciplina. MF = MI

Segunda possibilidade:

$2,0 \leq MI < 7,5$ e frequência $\geq 75\%$ \Rightarrow obrigatoriedade da realização da PAF.

MF = (MI + PAF) / 2

MF $\geq 6,0$ (seis) e frequência $\geq 75\%$ \Rightarrow aluno aprovado na disciplina.

Bibliografia Básica

KUYPER, Abraham. *Calvinismo*. 2^a. 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

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

BIÉLER, André. *O Pensamento Econômico e Social de Calvino.* 2^a.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.

DOOYEWERD, 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.* 2^a. ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2014.

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

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

Componente Curricular: Exclusivo de Curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Tecnologia em Gastronomia		Núcleo Temático: Pesquisa e Prática em Gastronomia	
Nome do Componente Curricular: Técnicas de Cozinha Fria			Código do Componente Curricular: ENEX51057
Professor(es): Daniel Marcus Martins			DRT: 115942-4
Carga horária sem.: 114h Crédito Semanal: 6	() Sala de aula (X) Laboratório (X) EaD	Etapa: 2ª	Semestre Letivo: 2020-1
Ementa: 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.			
Objetivos			
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores	
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.	Preparar bases e receitas utilizando utensílios e equipamentos adequados; Preparar produções clássicas para evento de Garde Manger; Preparar produções modernas de Cozinha Fria.	Aplicar técnicas de manipulação de forma correta e segura em Cozinha Fria; Utilização e armazenamento correto no preparo de produções da Cozinha Fria.	
Conteúdo Programático: Molhos; Saladas; Entradas Frias; Sanduiches e canapés; <i>Hors-d'oeuvres</i> (frios e quentes);			

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

Charcutaria;
Conservas;
Montagem de *Buffet*.

Metodologia: Aulas teóricas, prática em laboratório de cozinha e EAD

Critério de Avaliação:

De acordo com o Ato A-RE-08/2018 de 19 de julho de 2018, o aluno será considerado aprovado:

Da Avaliação do Rendimento Escolar

Art. 61. A avaliação do rendimento escolar, realizada por via de 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 até 3 (três) Instrumentos Avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal e os demais de Avaliações Complementares;
- A Avaliação Principal da NI1 e NI2 deverá ter, necessariamente, peso igual ou superior a 7 (sete), sendo a soma dos respectivos pesos igual a 10 (dez).

Média Parcial (MP): 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:

f. com NP: $MP = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$, sendo $NP = 0$ a 1.

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

- k. a mesma Média Parcial, quando esta for igual ou superior a 7,5; ou
- l. a Média Aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor que 7,5 (sete e meio).

Para o Componente Curricular acima, segue o detalhamento das avaliações Intermediárias:

N1 = (Ax1 + Bx2 + Cx7) / 10

Nota A: Média aritmética simples das atividades do EaD - nota de 0 a 10

Nota B: Nota prática diária – nota de 0 a 10

Nota C: Prova Teórica Individual – nota de 0 a 10

N2 = (Dx1 + Ex2 + Fx7) / 10

Nota D: Média aritmética simples das atividades do EaD - nota de 0 a 10

Nota E: Nota prática diária – nota de 0 a 10

Nota F: Prova Teórica Individual – nota de 0 a 10

MP= MI=(NI1*5+NI2*5)/10]

Art. 63. Será considerado aprovado o discente que obtiver

I - frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular, respeitando o disposto no § 1º do Art. 47 deste Regulamento; e

• § 1º do art 47: Excepcionalmente, o discente que tenha frequência abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), porém no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento), será considerado aprovado se obtiver média final igual ou superior a 8,5 (oito e meio).

II - Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou Média Parcial igual ou superior a 7,5 (sete e meio).

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

Art. 68. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária, (NI1 ou NI2).

Da Avaliação Final

Art. 70. A Avaliação Final será realizada por meio de instrumento avaliativo escrito, contemplando todo o conteúdo programático de todo o Componente Curricular, exceto nos componentes curriculares projetuais.

Bibliografia Básica:³

KÖVESI, B.; SIFFERT, 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:

³ A bibliografia será renovada anualmente, passando pelo colegiado de curso, sem significar alteração de PP

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

BLAKE, S. **500 saladas.** São Paulo, 2010.

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

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

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