

<b>Unidade Universitária:</b> Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – 040			
Componente Curricular: Exclusivo de Curso ( X )		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
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: ENEX50195
Professor(es): <b>Marcelo Neri Belculfine</b>			<b>DRT:1158244</b>
Carga horária sem.: 114h	( ) Sala de aula ( X ) Laboratório ( X ) EaD	Etapa: 2ª	Semestre Letivo: 1º sem 2020
Crédito Semanal: 6			
<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</b>			
<b>Conceitos</b>	<b>Procedimentos e Habilidades</b>	<b>Atitudes e Valores</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	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.	
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>• Índia</li></ul>			

- Tailândia
- Vietnã

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

**Critério de Avaliação:**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020, o aluno será considerado aprovado:

**Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser feita por uma variedade de instrumentos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de avaliação de rendimento, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa e evitando o uso de apenas uma única ferramenta avaliativa.

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

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

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

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

**NI1: (Ax7 + Bx3) / 10**

Nota A: Prova Teórica Individual – nota de 0 a 10 (peso 6)

Nota B: Média aritmética das atividades EaD – nota de 0 a 10 (peso 4)

**NI2: (Cx7 + Dx3) / 10**

Nota C: Prova Teórica individual – nota de 0 a 10 (peso 6)

Nota D: Média aritmética das atividades EaD – nota de 0 a 10 (peso 4)

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

**Ou**

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

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

**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:*<sup>1</sup>**

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.

---

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

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.

Componente Curricular: exclusivo de curso (X )		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
Curso: <b>Tecnologia em Gastronomia</b>		Núcleo Temático: <b>Pesquisa e Prática em Gastronomia</b>	
Nome do Componente Curricular: <b>Microbiologia, Higiene e Legislação dos Alimentos</b>		Código do Componente Curricular: <b>ENEX50705</b>	
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	
<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> - 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.	<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	<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)
- Desenvolvimento de treinamento pra manipuladores de alimentos.

### **Critério de Avaliação:**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020, o aluno será considerado aprovado:

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

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser feita por uma variedade de instrumentos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de avaliação de rendimento, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa e evitando o uso de apenas uma única ferramenta avaliativa.

**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:

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

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

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

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

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

III. Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular; e

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

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

**NI1: - A = Prova Teórica – Peso 7**

**- B = Atividade TBL – Peso 3**

**NI2: - C – Prova teórica – Peso 6**

**- D – Treinamento Boas Práticas – Peso 4**

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

$$N2 = ((C*6 + D*4) / 10)$$

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

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

**Ou**

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

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

**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**

<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>



<b>Componente Curricular:</b> exclusivo de curso ( x )		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
<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> ENEX50788-02S11	
<b>Professor (es):</b> Paola Biselli Ferreira Scheliga		<b>DRT:</b> 114706-4	
Carga horária sem: 114h Crédito Semanal: 6	( ) Sala de aula ( x ) Laboratório ( x ) 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.	
<b>Conteúdo Programático</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• História da panificação</li><li>• Técnicas e métodos específicos.</li><li>• Pães básicos;</li><li>• Pães achatados;</li><li>• Pães recheados;</li><li>• Pães sem glúten;</li><li>• Pães Doces;</li><li>• Pré-fermentos;</li></ul>			

- *Vienoiserie*

**Metodologia:**

Aulas expositivas  
Apresentação de mídias (vídeos, sites, podcasts e etc)  
Trabalhos de pesquisa  
Atividades avaliativas

**Critério de Avaliação:**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020, o aluno será considerado aprovado:

**Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser feita por uma variedade de instrumentos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de avaliação de rendimento, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa e evitando o uso de apenas uma única ferramenta avaliativa.

**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:

c. com NP:  $MS = [(NI1 \times 4 + NI2 \times 6) / 10] + NP$ , sendo NP = 0 a 1; e:

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

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

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

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

V. Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular; e

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

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

**NI1:**

Nota A: Atividades avaliativas via moodle – nota de 0 a 10

Nota B: Entrega parcial do Estudo de caso - nota de 0 a 10

Nota C: Exercícios de fixação (Plataforma H5P) - nota de 0 a 10

**NI2:**

Nota D: Atividades avaliativas via moodle – nota de 0 a 10

Nota E: Entrega Final do Estudo de caso – nota de 0 a 10

Nota F: Exercícios de fixação (Plataforma H5P) - nota de 0 a 10

$$N1 = ((A \times 4) + (B \times 4) + (C \times 2)) / 10$$

$$N2 = ((D \times 4) + (E \times 4) + (F \times 2)) / 10$$

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

**Ou**

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

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

**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:<sup>2</sup>**

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.

---

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

**Bibliografia Complementar:**

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

FORKISH, Ken. FlourWaterSal Yeast: The Fundamentals of Artisan Bread and Pizza -1ª ed. Editora TenSpeedPress, Canada, 2012.

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

AMENDOLA, Joseph. Understanding: theartandScience ofbaking–3rd ed. Editora John Wiley& Sons, Canada 2003.

Componente Curricular: exclusivo de curso (X )		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
Curso: Ciências Biológicas		Núcleo Temático:	
Nome do Componente Curricular: <b>Tecnologias e Aspectos Regulatórios na Indústria de Alimentos</b>		Código do Componente Curricular: <b>ENEX51055</b>	
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	
<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</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><li>• Rotulagem de alimentos</li><li>• Tecnologia de laticínios.</li><li>• Tecnologia de produtos cárneos</li></ul>			

- 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.
- 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, o aluno será considerado aprovado:

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

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser feita por uma variedade de instrumentos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de avaliação de rendimento, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa e evitando o uso de apenas uma única ferramenta avaliativa.

**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:

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

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

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

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

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

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

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

**NI1: A = Prova teórica – peso 6**

**B = Atividades EaD – peso 4**

**NI2: C = Prova – peso 2**

**D = Artigo – peso 3**

**E = Mack Inova Alimentos – peso 5 (Apresentação oral + Ficha técnica + Embalagem + Evento)**

$$N1 = ((A*6 + B*4) / 10)$$

$$N2 = ((C*2 + D*3 + E*5) / 10)$$

$$MS = (N1*4 + N2*6) / 10$$

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

**Ou**

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

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

**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**

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/>



<b>Componente Curricular:</b> exclusivo de curso ( X )		Eixo Comum (   )	Eixo Universal (   )
<b>Curso:</b> Tecnologia em Gastronomia		<b>Núcleo Temático: Pesquisa e Prática em Gastronomia</b>	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> <b>Técnicas de Cozinha Fria</b>		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX51057	
<b>Professor:</b> Daniel Marcus Martins		<b>DRT:</b> 115942-4	
Carga horária:	(   ) Sala de aula	<b>Etapa:</b> 2ª	
Crédito Semanal:	( X ) Laboratório ( X ) EaD		
<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> Molhos; Saladas; Entradas Frias; Sanduiches e canapés; <i>Hors-d’oeuvres</i> (frios e quentes); Charcutaria; Conservas; Montagem de <i>Buffet</i> .			

**Metodologia:**

**Aulas teóricas, prática em laboratório de cozinha e EAD**

**Critério de Avaliação:**

De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020, o aluno será considerado aprovado:

**Da Avaliação do Rendimento Escolar**

**Art. 48.** A avaliação do rendimento escolar deve ser feita por uma variedade de instrumentos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de avaliação de rendimento, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa e evitando o uso de apenas uma única ferramenta avaliativa.

**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:

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

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

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

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

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

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

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

$$N1 = (Ax3 + Bx7) / 10$$

**Nota A: Trabalho em grupo - nota de 0 a 10 (09/10)**

**Nota B: Atividade Avaliativa Teórica Individual – nota de 0 a 10 (02/10)**

$$N2 = (Cx3 + Dx7) / 10$$

**Nota C: Trabalho em grupo - nota de 0 a 10 (13/11)**

**Nota D: Atividade Avaliativa Teórica Individual – nota de 0 a 10 (13/11)**

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

**Ou**

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

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

**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:<sup>3</sup>**

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:**

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

---

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

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.

<b>Componente Curricular:</b> exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
<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 Ciência dos Alimentos		<b>Código do Componente Curricular:</b> 001040ENOP51333	
<b>Professor (es):</b> Rodrigo Libbos		<b>DRT:</b> 114893-0	
Carga horária:	(X) Sala de aula	<b>Etapa:</b> 2ª	
Crédito Semanal:	(X) Laboratório		
	(X) EaD		
<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> Aulas expositivas Aulas online			
<b>Critério de Avaliação:</b>  De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020, o aluno será considerado aprovado:  <b>Da Avaliação do Rendimento Escolar</b>  <b>Art. 48.</b> A avaliação do rendimento escolar deve ser feita por uma variedade de instrumentos, tais como: provas, projetos, portfólios, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de avaliação de rendimento, em conformidade com o			

Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somativa e evitando o uso de apenas uma única ferramenta avaliativa.

**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:

f. 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:

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

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

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

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

XI. Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular; e

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

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

**NI1:**  $((AA \times 5) + (EAD \times 5)) / 10$

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

**EAD:** Atividades Online nas datas corretas - Peso 5

**NI2:**  $((ACE \times 7) + (AP \times 3)) / 10$

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

**AP:** Apresentação – Peso 3

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

**Ou**

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

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

**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:<sup>4</sup>**

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

---

<sup>4</sup> A bibliografia será renovada anualmente, passando pelo colegiado de curso, sem significar alteração de PP