



Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/>	Eixo Comum <input type="checkbox"/>	Eixo Universal <input type="checkbox"/>
<b>Curso: Tecnologia em Gastronomia</b>		<b>Núcleo Temático:</b> Pesquisa e Prática em Gastronomia
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Técnicas de Cozinha Fria		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX51057
<b>Professor (es):</b> Daniel Marcus Martins		<b>DRT:</b> 1159424
<b>Carga horária:</b> 114h <b>Crédito Semanal:</b> 6h	<input type="checkbox"/> Sala de aula <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório <input checked="" type="checkbox"/> EaD	<b>Etapa:</b> 2 <sup>a</sup>
<b>Ementa:</b> Fundamentos de técnicas básicas e avançadas de cozinha fria. Estudo dos contextos históricos, geográficos e culturais aplicados às técnicas de conservação dos alimentos. Interferência do movimento civilizatório presente nas técnicas clássicas de produção e conserva de produções gastronômicas em cozinha fria. Aplicação das técnicas clássicas de preparo nas cozinhas experimentais. Evolução do estudo das técnicas de cozinha fria no Brasil e no mundo.		
<b>Objetivos Conceituais</b>  Conhecer o histórico das produções clássicas de Garde Manger e seu desenvolvimento; Compreender as técnicas básicas da Cozinha Fria e seu desenvolvimento; Preparar bases e receitas utilizando utensílios e equipamentos adequados; Preparar produções clássicas e contemporâneas.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  Preparar bases e receitas utilizando utensílios e equipamentos adequados; Preparar produções clássicas para evento de Garde Manger; Preparar produções modernas de Cozinha Fria.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  Aplicar técnicas de manipulação de forma correta e segura em Cozinha Fria; Utilização e armazenamento correto no preparo de produções da Cozinha Fria.
<b>Conteúdo Programático</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conservas e fermentações;</li><li>• Saladas;</li><li>• Charcutaria;</li><li>• Patês;</li><li>• Terrines;</li><li>• Galantines e Ballotines;</li><li>• Curas;</li><li>• Defumação;</li><li>• Canapés;</li><li>• Hors d'ouvre;</li></ul>		



### **Metodologia**

Aulas teóricas e práticas em laboratório de cozinha e EAD

### **Critério de Avaliação**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

**NI1**

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

Nota A: Atividade Avaliativa NI1 – Peso 3 (trabalho em grupo)

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

**NI2**

**NI2:  $((C \times 3) + (D \times 7)) / 10$**

Nota C: Atividade Avaliativa NI2 – Peso 3 (trabalho em grupo)

Nota D: Atividade Avaliativa Individual NI2 – Peso 7 (avaliação escrita)

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

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

**Art. 51.**

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

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

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

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

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

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

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

**Da Avaliação Final**

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



### Bibliografia Básica

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.

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

### Bibliografia Complementar

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Garde manger**: a arte e o ofício da cozinha fria. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

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

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

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

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

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

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

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



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



## Metodologia

Aulas teóricas EAD e aulas teórico-práticas.

## Critério de Avaliação

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

### Da Avaliação do Rendimento Escolar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



menor que 6,0 (seis).

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

**NI1**

**NI1:  $((AA \times 4) + (PR \times 6)) / 10$**

AA: Atividade Avaliativas semanais NI1 - Peso 4

PR: Prova NI1 – Peso 6

**NI2**

**NI2:  $((AA \times 4) + (PR \times 3)) + (PO \times 3) / 10$**

AA: Atividade Avaliativas semanais NI2 - Peso 4

PR: Prova NI2 – Peso 3

PO: Portfólio

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

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

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

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

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

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

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

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

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

**Da Avaliação Final**



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

**Bibliografia Básica**

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

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

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

**Bibliografia Complementar**

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

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

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

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

**Bibliografia Adicional**

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

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

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



## PLANO DE ENSINO

Unidade Universitária: <b>CCBS</b>		
Curso: <b>Tecnologia em Gastronomia</b>		Núcleo Temático: <b>N.E.C. – Núcleo de Ética e Cidadania</b>
Disciplina: <b>INTRODUÇÃO À COSMOVISÃO REFORMADA</b>		Código da Disciplina: ENUN51119
Carga Horária Total (horas): 25,5	( 2 ) Teóricas	Etapa: <b>2<sup>a</sup></b>
Aulas Semanais: 2	( ) Práticas	
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:		
Fatos e Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes, Normas e Valores
<ul style="list-style-type: none"><li>Assimilar o conceito de Cosmovisão e avaliar cada um dos modelos apresentados.</li><li>Reconhecer as diferenças existentes entre as diferentes Cosmovisões apresentadas.</li><li>Identificar as características da Cosmovisão Cristã Reformada e perceber sua influência e importância na sociedade contemporânea.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Identificar a Cosmovisão da qual compartilha.</li><li>Avaliar a influência e a importância da Cosmovisão Cristã Reformada na sociedade contemporânea.</li><li>Utilizar os princípios da cosmovisão calvinista nas situações concretas de vida e trabalho.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ser consciente de que o bem comum é condição necessária do bem particular.</li><li>Valorizar a tomada de decisões éticas nas relações com indivíduos e instituições.</li><li>Apreciar e valorizar o trabalho e o conhecimento humano na sua dimensão moral, emancipadora e como ação transformadora da realidade.</li><li>Praticar o altruísmo e o amor ao próximo, como princípio de vida, de acordo com a Cosmovisão Cristã Reformada.</li></ul>



## *Conteúdo Programático:*

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

## *Metodologia:*

O conteúdo programático será assim desenvolvido:

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

## **Critérios de avaliação**

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

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



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

#### *Bibliografia Básica*

**KUYPER, Abraham.** *Calvinismo.* 2<sup>a</sup>. ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2015.

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

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

#### *Bibliografia Complementar*

**BIÉLER, André.** *O Pensamento Econômico e Social de Calvin.* 2<sup>a</sup>.ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2012.

**COSTA, Hermisten Maia Pereira da.** *João Calvin 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<sup>a</sup>. ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2014.

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



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



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

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

**I – Avaliações Intermediárias:** realizadas ao longo do semestre, 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:  $MS = [(NI1 \times PesoNI1 + NI2 \times PesoNI2) / 10] + NP$ , sendo  $NP = 0$  a  $1$ ; e:

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

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

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

NI1:  $((AA \times 5) + (EAD \times 3) + (AP \times 2)) / 10$

AA: Atividade Avaliativa 1 - Peso 5

EAD: Entrega das atividades Online nas datas corretas - Peso 3

AP: Artigo Parcial – Peso 2

NI2:  $((ACE \times 7) + (ATM \times 2) + (EaD \times 2)) / 10$



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

ACT: Artigo Científico completo – Peso 7

ATM: Atividade teórica de Metodologia – Peso 2

EAD: Atividades Online nas datas corretas - Peso 2

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

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

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

**Art. 51.**

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

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

**Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

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

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

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

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

**Da Avaliação Final**

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

**Bibliografia Básica**

SOUZA, A. A. C. A pesquisa na área interdisciplinar no Brasil. Acervo online. Paco e Littera, 2020.

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

CARVALHO, Maria Cecília Maringoni. Construindo o saber : metodologia científica - fundamentos e técnicas, Campinas : Papirus, 2021.

<https://pergammum.mackenzie.br/acervo/5204791>

Mello, C. M. et all. Metodologia Científica: Fundamentos, Métodos e Técnicas, Editora Freitas Bastos, 2022. <https://pergammum.mackenzie.br/acervo/5106149>



**Bibliografia Complementar**

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

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2011.

<https://pergamum.mackenzie.br/acervo/5143184>

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

**Bibliografia Adicional**

**Revistas, sites de Pesquisa e periódicos:**

**REVISTA DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS E GASTRONOMIA (RCAGT)**

<https://revistas.ifpr.edu.br/index.php/rcagt>

**Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**

<https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut>

**Revista Brasileira de Gastronomia**

<https://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/about/contact>

**Brazilian Journal of Food Technology (BJFT)**

<https://bjft.ital.sp.gov.br/>

**CNN Brasil**

<https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/>

**Food&Wine**

<https://www.foodandwine.com/>

**Food Magazine**

<https://foodmagazine.com.br/>

**Revista Hospitalidade**

<https://www.revhosp.org/hospitalidade>

**SENAC - Contextos da Alimentação**

<http://www.divulgacaocientifica.sp.senac.br/publicacoes-cientificas/contextos-da-alimentacao/>

**Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde (Journal of Nutrition and Health Surveillance)**

<https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/>

**Revista Conexões – Ciência e Tecnologia**

<https://ifce.edu.br/prpi/revista-conexoes>



**Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**

<https://sou.ucs.br/revistas/index.php/rosadosventos>

**International Journal of Gastronomy and Food Science**

<https://www.sciencedirect.com/journal/international-journal-of-gastronomy-and-food-science>

***Gastronomica***

<https://online.ucpress.edu/gastronomica>

**Journal of Culinary Science & Technology**

<https://www.tandfonline.com/toc/wcsc20/current>



Universidade Presbiteriana  
**Mackenzie**

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

---



<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> Microbiologia, Higiene e Legislação dos Alimentos		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50705	
<b>Professor (es):</b> Karina Dantas Coelho		<b>DRT:</b> 1165736	
Carga horária: 38h Crédito Semanal: 2h	( X ) Sala de aula ( ) Laboratório ( ) EaD	<b>Etapa:</b> 2ª	
<b>Ementa:</b> Estudo dos microrganismos de importância em alimentos, no que concerne a prevenção de doenças veiculadas por alimentos. Estudo do controle de qualidade de alimentos por meio de boas práticas de produção consoante à legislação nacional e regional vigente.			
<b>Objetivos Conceituais:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Reconhecer fatores que interferem no metabolismo microbiano e as alterações provocadas pelos microrganismos nos alimentos.</li><li>- Conhecer ferramentas de segurança alimentar.</li><li>- Conhecer conceito de Vigilância Sanitária.</li><li>- 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.</li></ul>	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizar e interpretar a legislação vigente na área de controle de qualidade higiênico sanitária de alimentos.</li><li>- Aplicar o Método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.</li><li>- Elaborar relatório crítico de visita técnica realizado em estabelecimento produtor de alimentos.</li></ul>	<b>Objetivos Atitudinais e Valores:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar sensibilizado para a importância do conteúdo da disciplina, para a garantia qualidade sanitária dos alimentos.</li><li>- Valorizar o tecnólogo em gastronomia como agente de segurança alimentar.</li><li>- Aplicar legislações, políticas e normas técnicas relacionadas à segurança alimentar.</li></ul>	
<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			



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

### Metodologia:

- Aulas teóricas expositivo-dialogadas.
- Metodologia ativa de aprendizagem – TBL (Team Based Learning)
- Apresentação simulação de treinamento Boas Práticas de Fabricação.

### Critério de Avaliação:

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

#### Da Avaliação do Rendimento Escolar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária total do



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

- componente curricular; e  
II. Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

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

### **NI1**

**NI1:  $[(A \times 5) + (B \times 2,5) + (C \times 2,5)] / 10$**

A = Prova Teórica – Peso 5

B = TBL Microrganismos – Peso 2,0

C = TBL Boas Práticas – Peso 3,0

### **NI2**

**NI2:  $[(C \times 5) + (D \times 3) + (E \times 2,0)] / 10$**

C: Prova Teórica – Peso 5

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

E: Apresentação treinamento manipuladores – Peso 2

NP – Nota de participação

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

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

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

### **Art. 51.**

Será considerado aprovado o discente do curso presencial que obtiver:

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

### **Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias**

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

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

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

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

### **Da Avaliação Final**

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



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

**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.



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



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

### **Metodologia**

Aulas expositivas

Apresentação de mídias

Trabalhos de pesquisa

Avaliações teóricas

Avaliações práticas

### **Critério de Avaliação**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Nota A: Atividade Avaliativa Teórica NI1 – Peso 3

Nota B: Atividade Avaliativa Prática NI1 – Peso 7

**NI2**

**NI2:  $((C \times 3) + (D \times 7)) / 10$**

Nota C: Atividade Avaliativa Teórica NI2 – Peso 3

Nota D: Atividade Avaliativa Prática NI2 – Peso 7

Nota de participação: de 0 a 0,5

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

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

**Art. 51.**

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

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

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

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



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

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

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

#### **Da Avaliação Final**

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

#### **Bibliografia Básica**

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

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

#### **Bibliografia Complementar**

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.

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

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

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



Componente Curricular: Exclusivo de Curso <input checked="" type="checkbox"/>	Eixo Comum <input type="checkbox"/>	Eixo Universal <input type="checkbox"/>
<b>Curso: Tecnologia em Gastronomia</b>	<b>Núcleo Temático:</b> Pesquisa e Prática em Gastronomia	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Tecnologias e Aspectos Regulatórios na Indústria de Alimentos	<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX51055	
<b>Professor (es):</b> Bruno Batista da Silva	<b>DRT:</b> 1130912	
<b>Carga horária:</b> 57h <b>Crédito Semanal:</b> 3h	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	<b>Etapa:</b> 2 <sup>a</sup>

**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	Objetivos Procedimentais e Habilidades	Objetivos Atitudinais e Valores
<ul style="list-style-type: none"><li>- Conhecer os principais métodos de conservação de alimentos, realizando avaliação crítica quanto às características sensoriais, nutritivas e econômicas.</li><li>- Conhecer as principais técnicas de processamento dos diferentes grupos alimentares.</li><li>- Conhecer e interpretar as legislações vigentes na área em questão.</li><li>- Conhecer as tendências e as inovações tecnológicas na área gastronômica.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicar técnicas de avaliação sensorial de produtos.</li><li>- Organizar e desenvolver critérios de qualidade e segurança alimentar.</li><li>- Desenvolver novos produtos alimentares incluindo embalagem e rotulagem, considerando suas informações obrigatórias.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Obedecer às legislações vigentes de rotulagem de alimentos.</li><li>- Ser consciente à atuação na área de tecnologia de alimentos.</li><li>- Estar sensibilizado sobre a importância da tecnologia de alimentos na garantia da qualidade e sanidade dos produtos alimentícios industrializados.</li></ul>

**Conteúdo Programático**

- Introdução à Tecnologia de Alimentos
- Análise sensorial de alimentos
- 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
- Tecnologia de laticínios.
- Tecnologia de produtos cárneos
- Tecnologia de pescados
- Tecnologia de ovos
- Tecnologia de cereais.
- Tecnologia de óleos e gorduras.
- Aditivos alimentares

#### **Metodologia**

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

#### **Critério de Avaliação**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

[ ]

NI1

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

A: Prova Teórica 1 – Peso 6

B: Atividades EaD – Peso 4

NI2

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

C: Prova Teórica 2 – Peso 2

D: Ficha técnica e embalagem WA – Peso 3

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

NP – Nota de participação

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

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

Ou

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

**Art. 51.**

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

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

Da Avaliação Substitutiva das Avaliações Intermediárias

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



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

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

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

**Da Avaliação Final**

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

**Bibliografia Básica**

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

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

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

**Bibliografia Complementar**

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

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

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

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

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

**Bibliografia Adicional**

Sites para consulta:

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

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

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