



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Alimentação Coletiva e Qualidade dos Alimentos	
Nome do Componente Curricular: Higiene e legislação sanitária dos alimentos		Código do Componente Curricular: ENEX50496	
Carga horária: 4 horas aula	(X) Sala de aula (X) Laboratório () EaD	Etapa: 3ª	
Ementa: Estudo dos micro-organismos, parasitas e doenças veiculadas por alimentos. Reflexão sobre controle higiênico-sanitário dos alimentos a partir da legislação vigente.			
Objetivos Conceituais <ul style="list-style-type: none">- Conhecer os principais microrganismos patogênicos ao homem, veiculados por alimentos, suas fontes, patogenicidade e medidas de prevenção.- Conhecer os aspectos relevantes da relação parasito-hospedeiro.- Conhecer os métodos de higiene durante todas as etapas de preparo e manipulação de alimentos, relacionando-a ao controle das toxinfecções alimentares e da qualidade dos diversos grupos de alimentos.- Conhecer técnicas de análise microbiológica de alimentos.- Reconhecer alterações provocadas por microrganismos, nos alimentos.- Reconhecer fatores que interferem no metabolismo microbiano, as alterações provocadas pelos microrganismos nos alimentos e os fatores que afetam o crescimento microbiano, bem como interpretar laudos de	Objetivos Procedimentais e Habilidades <ul style="list-style-type: none">- Executar técnicas microbiológicas de avaliação do comportamento microbiano.- Elaborar seminário sobre microrganismos patogênicos veiculados por alimentos.- Estar apto a identificar as parasitoses veiculadas por água e alimentos, bem como a sua prevenção.- Utilizar e interpretar a legislação vigente na área de controle de qualidade higiênico sanitária de alimentos.- Aplicar o Método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.- Elaborar relatório crítico de visita técnica realizado em estabelecimento produtor de refeições.- Elaborar treinamento de boas práticas para manipuladores de alimentos.	Objetivos Atitudinais e Valores <ul style="list-style-type: none">- Estar sensibilizado para a importância do conteúdo da disciplina, para a garantia qualidade sanitária dos alimentos.- Saber atuar nos níveis de atenção à saúde, interagindo em programas de promoção, prevenção e recuperação da saúde, comprometendo-se com o ser humano.- Valorizar o nutricionista como agente de segurança alimentar.	



análise microbiológica de alimentos.		
Conteúdo Programático Conteúdo Teórico <ul style="list-style-type: none">- Introdução à disciplina: conceito, importância e relação com o profissional.- Contaminação dos alimentos. Alimento seguro. Regras de Ouro para o preparo de alimentos seguros (OMS).- Conceitos de Segurança alimentar e de Segurança de alimentos.- Aspectos gerais da Vigilância Sanitária.- Fundamentos da legislação de alimentos.- Legislação sanitária vigente.- Conceitos de limpeza e sanitização; Higienização; Contaminação cruzada.- Programa de pré-requisitos: Boas práticas de produção de alimentos:<ul style="list-style-type: none">- Higiene pessoal; controle de saúde e capacitação.- Equipamentos, móveis e utensílios; Recebimento;- Armazenamento. Pré-preparo, preparo e acondicionamento;- Distribuição, Exposição para venda e Consumo.- Transporte. Abastecimento de água. Controle de qualidade.- Controle integrado de pragas e Resíduos.- Colheita de amostras.- Responsabilidade técnica e documentação.- ISO 22000/2018- Ferramentas de qualidade (Diagrama de Ishikawa, Lista de verificações, Sete ferramentas da qualidade, Metodologia 5S, MASP – Métodos de Análise e Solução de Problemas, Os 5 porquês, Brainstorming).- Microrganismos. Quem são e como interagem com os alimentos.- DTA - Doenças Transmitidas por Alimentos.- Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no metabolismo de microrganismos.- Microrganismos patogênicos de importância em alimentos.- Microrganismos indicadores.- Principais microrganismos patogênicos veiculados por alimentos.- Mecanismos de patogenidade bacteriana e de fungos: infecção, intoxicação e toxinfecção.- Introdução ao Estudo da Parasitologia: Helminthos transmitidos por água e alimentos. Protozoários transmitidos por água e alimentos.- Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos;- POP - Procedimentos Operacionais Padronizados- Sistema APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle /HACCP; Conteúdo Prático <ul style="list-style-type: none">- Boas Práticas de Laboratório.- Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no metabolismo de microrganismos.- Avaliação da Microbiota Normal do Homem e do Ambiente.		



- Transmissão de microrganismos por contato.
- Técnicas de assepsia.

Metodologia

- Aulas teóricas expositivo-dialogadas, com uso de multimídia.
- Discussão de estudos de caso e artigos científicos.
- Estudos dirigidos voltados para a ciência e interpretação da legislação vigente.
- Elaboração de treinamento para manipuladores de alimentos.
- Aulas práticas, realizadas em grupo, seguindo orientações pré-determinadas. No início de cada aula prática, será feita uma exposição dialogada com relação ao tema abordado.
- Atividades de aprendizagem baseada em equipes (TBL)
- Visita técnica numa cozinha de produção de alimentos com aplicação de *check list* de verificação de boas práticas.

Critério de Avaliação:

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, e será calculada da seguinte forma:

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

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

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1:

A: Prova Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 7

B: TBL 1 – nota de 0 a 10 – Peso 1

C: TBL 2 – nota de 0 a 10 – Peso 1

D: Diagnóstico Visita Técnica – Peso 1

$$NI1 = \frac{(A \times 7) + (B \times 1) + (C \times 1) + (D \times 1)}{10}$$

NI2 – Nota Intermediária 2:

D: Prova Teórica 2 – nota de 0 a 10 – Peso 7

E: TBL 3 – nota de 0 a 10 – Peso 1

F: TBL 4 – nota de 0 a 10 – Peso 1

G: Devolutiva Visita técnica – nota de 0 a 10 – Peso 1

$$NI2 = \frac{(D \times 6) + (E \times 1) + (F \times 1) + (G \times 2)}{10}$$

NP – Nota de participação

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

II – Nota da Avaliação Final (AF):

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



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

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

$$MF = MS$$

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

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

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

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

IMPORTANTE:

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

2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.

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

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

Bibliografia Básica

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. **Manipulação e Higiene dos Alimentos**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. 9788536521060. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/>. Acesso em: 26 ago. 2022.

BRINQUES, Graziela Bruschi. **Higiene e Vigilância Sanitária**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. Disponível em:

<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/35805/pdf/0>.

Acesso em 26 ago. 2022.

VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: Grupo A, 2021. E-book. 9786556901602. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/>. Acesso em: 26 ago. 2022.

Bibliografia Complementar

BASSO, Cristiana. Alimentação Coletiva - **Técnica Dietética e Segurança Alimentar**. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2021. E-book. 9788527738248. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738248/>. Acesso em: 26 ago. 2022.

GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos** 6a ed. Barueri: Editora Manole, 2019. E-book. 9788520454176. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/>. Acesso em: 26 ago. 2022.

MELLO, Fernanda Robert D.; GIBBERT, Luciana. **Controle e qualidade dos alimentos**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. 9788595022409. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/>. Acesso em: 29 ago. 2022.



FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. Porto Alegre: Grupo A, 2013. E-book. 9788536327068. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068/>. Acesso em: 26 ago. 2022.

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

Sugestões para Leitura:

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

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

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

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

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

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

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

<http://www.paho.org>

<http://www.who.org>

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

<http://www.cdc.gov>

Revistas

Brazilian Journal of Microbiology

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

Segurança Alimentar e Nutricional

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



Componente Curricular: exclusivo de curso (x)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Alimentação Coletiva e Qualidade dos Alimentos	
Nome do Componente Curricular: Bromatologia		Código do Componente Curricular: ENEX 50104	
Carga horária: 3 horas aula	() Sala de aula (x) Laboratório () EaD	Etapa: 3ª	
Ementa: Estudo bromatológico dos alimentos, por meio da caracterização dos nutrientes e componentes não nutrientes dos alimentos.			
Objetivos Conceituais	Objetivos Procedimentais e Habilidades	Objetivos Atitudinais e Valores	
<ul style="list-style-type: none">- Conhecer a composição dos alimentos, reconhecendo as principais características do macronutrientes, micronutrientes e fatores antinutricionais.- Reconhecer as alterações sofridas pelos alimentos frente ao processamento e armazenamento.- Conhecer e distinguir as principais técnicas de determinação da composição centesimal dos alimentos	<ul style="list-style-type: none">- Executar em grupo técnicas físico-químicas de determinação de umidade; resíduo mineral fixo; extrato etéreo; proteína bruta; fibra alimentar.- Avaliar dados práticos quanto a sua confiabilidade.- Realizar o cálculo da fração carboidratos (NIFEXT), que compõe a composição centesimal.- Executar cálculos para inclusão de dados em tabelas de composição de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">- Ponderar sobre as diferentes características das tabelas de composição de alimentos, frente aos métodos utilizados para construção das mesmas (compilação de dados, métodos com maior ou menor especificidade).- Estar sensibilizado para a importância da atuação profissional na área de alimentos, em especial para a consolidação de dados de composição de alimentos confiáveis.	
Conteúdo Programático 1. Introdução à Bromatologia 2. Estudo da água 2.1 Molécula, 2.2 Tipos de água, 2.3 Atividade de água Aula prática: Determinação da umidade em alimentos. 3. Cinzas 3.1 Constituintes e aplicações Aula prática: Determinação de cinzas em alimentos.			



4- Lipídeos

4.1 Classificação: ácidos graxos, fosfolipídios, ésteres, ceras.

4.2 Ácidos graxos trans,

4.3 - Hidrogenação, inter-esterificação, rancificação (hidrólise e oxidação).

Aula prática: Determinação de lipídios em alimentos.

5. Proteínas

5.1 Classificação,

5.2 - Principais proteínas animais e vegetais,

5.3 - Desnaturação proteína,

5.4 - Biodisponibilidade proteica e valor biológico.

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

6 Carboidratos

6.1 – Classificação

6.2- Açúcares redutores e não-redutores,

6.3- Polissacarídeos

6.3.1 – Amido

6.3.1.1 – Amilose e amilopectina

6.3.1.2 – Gelatinização, retrogradação e sinérese.

6.3.2 – Celulose, hemicelulose

6.3.3 – Amido resistente

6.3.4 – Beta glucanas

6.3.5 – Quitosana

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

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

7 - Cálculo da composição centesimal de alimentos

8- Apresentação e interpretação de tabelas de composição de alimentos.

9 - Perda de Vitaminas e minerais no processamento de alimentos.

10. Constituintes indesejáveis nos alimentos. Aspectos toxicológicos e antinutricionais.

11 – Alimentos Funcionais.

Metodologia

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



Critério de Avaliação:

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

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

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

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1:

- A - Avaliação Teórica – 0 a 10 – Peso 8
- B - Seminário Vitaminas e Minerais (atividade em grupo) – 0 a 10 - Peso 2

$$\text{NI1} = \frac{[(\text{Avaliação A} \times 8) + (\text{Avaliação B} \times 2)]}{10}$$

NI2 – Nota Intermediária 2:

- C - Avaliação Teórica (conteúdo do semestre) – 0 a 10 – Peso 8
- D – Atividade Fatores Antinutricionais (atividade em dupla) – 0 a 10 - Peso 2

$$\text{NI2} = \frac{[(\text{Avaliação C} \times \text{Peso 8}) + (\text{Avaliação D} \times \text{Peso 2})]}{10}$$

NP – Nota de participação

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

II – Nota da Avaliação Final (AF):

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

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

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

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

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

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

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

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

IMPORTANTE:

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



Bibliografia Básica

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

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

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

Bibliografia Complementar

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

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F.O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3a. ed. São Paulo: Varela, 2001.143p.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de Alimentos**. 2.ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2011. 207p.

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

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



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Alimentação Coletiva e Qualidade dos Alimentos	
Nome do Componente Curricular: Gestão e planejamento de unidades produtoras de refeições		Código do Componente Curricular: ENEX50468	
Carga horária: 4 horas aula	(x) Sala de Aula () Laboratório () EaD	Etapa: 3ª	
Ementa: Estudo da gestão empreendedora e sustentável de Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) por meio da compreensão do papel do nutricionista e de sua responsabilidade com a segurança alimentar.			
Objetivos Conceituais <ul style="list-style-type: none">• Identificar os principais temas de interesse para UAN• Identificar os principais processos de administração• Relacionar e aplicar os princípios de administração em todas as áreas de atuação do nutricionista.• Aplicar os conteúdos desenvolvidos.	Objetivos Procedimentais e Habilidades <ul style="list-style-type: none">• Fazer planejamento físico, material e de recursos humanos em sistemas de alimentação.• Avaliar e fazer controle de qualidade em UAN.	Objetivos Atitudinais e Valores <ul style="list-style-type: none">• Valorizar o papel do nutricionista como profissional da saúde• Ser consciente da responsabilidade técnica na promoção de hábitos alimentares saudáveis	



Conteúdo Programático:

Definição de UAN.

Tipologia de restaurantes (hospitalares, industriais, comerciais).

Tipos de contrato

Tipos de gestão

Sustentabilidade ambiental, social e econômica.

O processo administrativo, atividade de planejamento.

Planejamento físico – conceitos

Lay out / Fluxogramas

Áreas da UAN e Equipamentos

Cardápios – tipos de preparações, estrutura do cardápio

Tipos de cardápios.

Cardápios, porcionamento, balanceamento

PAT, NDPcal%

Receituário padrão

Avaliação da produção

Avaliação dos resultados

Avaliação da produtividade

Logística e Suprimentos

Curva ABC

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

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

Dimensionamento de pessoal de UAN e de UAN hospitalar.

Lactário

Gestão de unidade de alimentação hospitalar.

Administração financeira.

Saúde e segurança no trabalho.

EPIs e EPCs.

Metodologia:

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



Critério de Avaliação:

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, e será calculada da seguinte forma:

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

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

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1: de 2 a 5 instrumentos avaliativos:

A: Prova Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 7

B: Exercícios – nota de 0 a 10 – Peso 2

C: Diagnóstico da Visita Técnica – Peso 1 *

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

NI2 – Nota Intermediária 2: de 2 a 5 instrumentos avaliativos:

A: Prova Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 7

B: Exercícios – nota de 0 a 10 – Peso 1

C: Devolutiva da Visita Técnica – Peso 2 *

$$\mathbf{NI2 = [(A \times 7) + (B \times 1) + (C \times 2)] / 10}$$

II – Nota da Avaliação Final (AF):

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

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

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

$$\mathbf{MF = MS}$$

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

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

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

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

NP – Nota de participação • Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 0,5

IMPORTANTE:

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

2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.

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



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

* 5. Esta é uma atividade que está vinculada à creditação de extensão. Por este motivo, a não realização da atividade resultará em nota zero. Para atribuição da nota, TODAS as etapas relacionadas à atividade de creditação de extensão devem ser cumpridas.

Bibliografia Básica:¹

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA PINTO, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 8. ed. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2023. 416p.

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

SILVA, S.M.C.S.; MARTINEZ, S. **CARDÁPIO: guia prático para a elaboração**, 3 ed., São Paulo: Ed.Roca, 2014.

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

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

SANT'ANA, H.M.P. **Planejamento físico funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro:ed. Rubio, 2012.

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



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



Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, e será calculada da seguinte forma

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

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

Sendo:

NI1

- Avaliação 1: Apresentação cardápio semanal- nota de 0 a 10 – peso – 1,0
- Avaliação 2:-: Apresentação e análise dos cardápios de pela IA – nota de 0 a 10 – peso – 2,0
- Avaliação 3: Avaliação Intermediária – nota de 0 a 10 – peso – 7,0

$$NI1 = [(Avaliação 1 \times \text{Peso } 1) + (Avaliação 2 \times \text{Peso } 2) + (Avaliação 3 \times \text{Peso } 7)]$$

NI2

- Avaliação 4: Apresentação estudo de caso - nota de 0 a 10 – Peso 2,0
- Avaliação 5: Avaliação Intermediária - nota de 0 a 10 - peso - 8,0

$$NI2 = [(Avaliação 4 \times \text{Peso } 2) + (Avaliação 5 \times \text{Peso } 8)] / 10$$

NP – Nota de participação

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

II – Nota da Avaliação Final (AF):

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

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

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

$$MF = MS$$

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

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

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e



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

IMPORTANTE:

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

Bibliografia Básica

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

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

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Subcommittee on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes. **Dietary Reference Intakes: applications in dietary planning**. Washington, DC: National Academic Press, 2001. 285 p.

Bibliografia Complementar

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

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

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

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

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



Sugestões para Leitura:

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

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

Revistas

Revista de Nutrição

Cadernos de Saúde Pública

Nutrição em Pauta



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



3.1 - Conservação de alimentos pelo calor: branqueamento, pasteurização, esterilização e apertização.

3.2 - Conservação de alimentos pelo frio: refrigeração, congelamento

3.3. Conservação de alimentos pelo controle da umidade: desidratação a quente e a frio, concentração, processo de salga e adição de açúcares.

3.5 – Irradiação

3.6 – Fermentação de alimentos

4- Embalagem

5- Aditivos alimentares

6- - Rotulagem de alimentos

6.1 - RDC nº 727/2022 - Dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados

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

6.4 – RDC Nº429 / 2020 – Rotulagem Nutricional dos alimentos embalados

6.5 – IN Nº75 / 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

7 - Tecnologia de grupos alimentares:

7.1 – Tecnologia de Laticínios

7.2 – Tecnologia de produtos cárneos e pescados

7.3 - Tecnologia de ovos

7.4 - Tecnologia de cereais

7.5 - Tecnologia de óleos e gorduras

7.6 – Tecnologia de Hortifrutis

Metodologia

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

Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, e será calculada da seguinte forma:

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

$$MS = \left[\frac{(NI1 \times 5) + (NI2 \times 5)}{10} \right] + NP$$



Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1:

- A- Avaliação Teórica 1 – 0 a 10 – Peso 8
- B- Defesa projeto Workshop de Alimentos – 0 a 10 - peso 1
- C - Apresentação prática do produto + ficha técnica e cálculos nutricionais – peso 1

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

NI2 – Nota Intermediária 2:

- D- Avaliação Teórica 2 – 0 a 10 – Peso 7
- E- Ficha Técnica + Embalagem + Rotulo - 0 a 10 – Peso 1
- G - Workshop de Alimentos – Evento – 0 a 10 – Peso 1
- H – Avaliação Global – Peso 1
- G-

$$\text{NI2} = [(Avaliação D \times 5) + (Avaliação E \times 2) + (Avaliação F \times 1) + (Avaliação x 2)] / 10$$

NP – Nota de participação

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

II – Nota da Avaliação Final (AF):

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

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

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

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

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

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

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

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

IMPORTANTE:

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



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

Bibliografia Básica

FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre:

Grupo A, 2019. E-book. 9788582715260. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260/> . Acesso em: 26 ago. 2022.

NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A D.; PINTO, F. S T. Práticas em tecnologia de alimentos (Tekne).

Grupo A, 2015. E-book. 9788582711965. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582711965/>. Acesso em: 26 ago. 2022.

CAMPBELL-PLATT, G.. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Editora Manole, 2015. E-book.

9788520448458. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/>.

Acesso em: 26 ago. 2022.

Bibliografia Complementar

REGO, RA, VIALTA, A., MADI, L. Indústria de alimentos 2030: ações transformadoras em valor nutricional dos produtos, sustentabilidade na produção e transparência na comunicação com a sociedade. 1ºed. Campinas: ITAL, 2020. 104p.

REGO, RA, VIALTA, A., MADI, L. Alimentos industrializados: a importância para a sociedade brasileira.1ºed. Campinas: ITAL, 2018. 154p.

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

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



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

Sugestões para Leitura:

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

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

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

Revistas

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

<https://semanaacademica.com.br/area/tecnologia-de-alimentos>



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



- Banco de alimentos
- Outros programas ou ações em alimentação e nutrição

Metodologia

Aula expositiva dialogada

Seminários

Discussão de textos científicos

Debate

Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, e será calculada da seguinte forma

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

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

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1:

- Avaliação N1 -Apresentação Seminário Atuação Nutricionista– 0 a 10 – Peso 2
- Avaliação N2- Atividade Avaliativa- 0 a 10 – Peso 8

$$NI1 = [(Avaliação N1 \times \text{Peso } 2) + (Avaliação N2 \times \text{Peso } 8)] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2:

- Avaliação N3 -- Apresentação do trabalho de políticas públicas – 0 a 10 – Peso 2
- Avaliação N4 – Atividade Avaliativa 0 a 10 – Peso 8

$$NI2 = [(Avaliação N3 \times \text{Peso } 2) + (Avaliação N4 \times \text{Peso } 2) + (Avaliação N5 \times \text{Peso } 6) +] / 10$$

NP – Nota de participação

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

II – Nota da Avaliação Final (AF):

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

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

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



MF = MS

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

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

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

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

IMPORTANTE:

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

Bibliografia Básica:

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

Bibliografia Complementar:

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



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Alimentação Coletiva e Qualidade dos Alimentos	
Nome do Componente Curricular: Pesquisa prática em nutrição: qualidade dos alimentos (OPTATIVA)		Código do Componente Curricular: ENOP51368	
Carga horária: 3 horas aula	() Sala de aula (X) Laboratório (X) EaD	Etapa: 3ª	
Ementa: Desenvolvimento de trabalho científico sob a temática "Qualidade dos alimentos", utilizando metodologia científica e trabalho em equipe. Exercício do uso na informática na elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos.			
Objetivos Conceituais - Conhecer referenciais sobre o tema do projeto. Reconhecer a importância da pesquisa em nutrição. - Reconhecer a diversidade de temas dentro da área de nutrição. - Analisar documentos, referências e recomendações em nutrição. - Reconhecer a pesquisa como realidade transitória.	Objetivos Procedimentais e Habilidades - Construir um espírito investigativo na prática da nutrição.	Objetivos Atitudinais e Valores - Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do nutricionista. - Interessar-se pela investigação em nutrição.	
Conteúdo Programático Apresentação da disciplina. Discussão e definição de temas para o projeto. Determinação do projeto, formulação de hipóteses. Busca e seleção de material bibliográfico. Construção dos objetivos do projeto e da metodologia. Elaboração do projeto de pesquisa. Coleta de dados. Análise dos dados. Redação do trabalho. Apresentação oral e escrita do trabalho finalizado.			
Metodologia <i>Brain storm</i> Pesquisa bibliográfica Pesquisa de campo Seminários			



Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, e será calculada da seguinte forma

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

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

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1: peso 5

- Avaliação A: Apresentação dos artigos – nota de 0 a 10 – peso 1
- Avaliação B: Apresentação oral do projeto de pesquisa – nota de 0 a 10 – peso 2
- Avaliação C: Projeto de pesquisa escrito – nota de 0 a 10 – peso 7

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

NI2 – Nota Intermediária 2: peso 5

- Avaliação D: Apresentação oral do trabalho final – nota de 0 a 10 – peso 2
- Avaliação E: Trabalho final escrito – nota de 0 a 10 – peso 7
- Avaliação F: Avaliação de desempenho do grupo – nota de 0 a 10 – peso 1

$$NI2 = [(Avaliação D \times \text{Peso } 2) + (Avaliação E \times \text{Peso } 7) + (Avaliação F \times \text{Peso } 1)] / 10$$

II – Nota da Avaliação Final (AF):

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

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

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

$$MF = MS$$

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

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

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

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

IMPORTANTE:



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

Bibliografia Básica

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

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

Bibliografia Complementar

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

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. ed. Barueri: Manole, 2015. 1112p.

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

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

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

Sugestões para Leitura:

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 1998. Disponível em www.fcf.usp.br/tabela

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

Revistas



Brazilian Journal of
Food Technology

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



Food
Science and
Technology
Ciência e Tecnologia de Alimentos

http://www.scielhttp://www.scielo.br/scielo.php/script sci_serial/pid_0101-2061/Ing_pt/nrm_iso