



Márcia Pimentel Magalhães

Endereço para acessar este CV: <https://lattes.cnpq.br/9171009147134418>

Última atualização do currículo em 09/03/2025

Doutora em História das Ciências, das Técnicas e Epistemologia (HCTE/UFRJ/ 2024). Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela (UFRRJ/ 2000). Especialista em Alimentação Institucional (UGF/ 1996). Nutricionista (UERJ/1991). Professora Adjunta III do Curso de Gastronomia (INJC/UFRJ). Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Gastronomia, atuando principalmente nos seguintes temas: controle de qualidade de alimentos, qualidade higiênico sanitária, boas práticas de produção e manipulação de alimentos. Pesquisando atualmente alimentação à base de plantas: vegetarianismo e veganismo. (**Texto informado pelo autor**)

Identificação

Nome Márcia Pimentel Magalhães

Filiação Fernando Magalhães e Regina Célia Pimentel Magalhães

Nascimento 04/09/1969 - Rio de Janeiro/RJ - Brasil

Lattes ID 9171009147134418

Orcid ID <https://orcid.org/0000-0002-5134-5266>

Nome em citações bibliográficas MAGALHAES, M. P.

Endereço

Endereço residencial Rua Aperana
Leblon - Rio de Janeiro
22450190, RJ - Brasil
Telefone: 021 994038727
Celular 021 994038727

Endereço profissional Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Curso de Gastronomia
Av. Carlos Chagas Filho, 373 Ed. CCS Bloco J 2 andar
Ilha do Fundão - Rio de Janeiro
21941590, RJ - Brasil
Telefone: 21 35366600
URL da home page: www.gastronomia.ufrj.br

Endereço eletrônico E-mail para contato : marciapimentel.gastronomia@nutricao.ufrj.br
E-mail alternativo : marciapimentel.ufrj@gmail.com

Idiomas

Inglês Compreende Bem , Fala Razoavelmente , Escreve Razoavelmente , Lê Bem

Espanhol Compreende Razoavelmente , Fala Razoavelmente , Lê Razoavelmente

Francês Compreende Bem , Fala Pouco , Escreve Pouco , Lê Razoavelmente

Prêmios e títulos

- 2018** Menção Honrosa ao trabalho: Oficina Gastronômica - Educação para o Consumo Consciente e a Busca por uma Sociedade mais Justa, 9a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ
- 2017** Menção Honrosa ao trabalho: Gastronomia e Consumo Consciente, 8a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ
- 2017** Menção Honrosa ao trabalho: Gastronomia e Consumo Consciente - Projeto Redescobrir, 8a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ
- 2016** Melhor trabalho de sessão: CCS Gastronomia - Gestão, hospitalidade e ensino, XXXVIII Jornada Giulio Massarani de Iniciação Científica. 7a SIAC/ UFRJ

Formação acadêmica/titulação

2019 - 2024 Doutorado em História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia.
Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, Rio De Janeiro, Brasil
Título: Alimentação à base de plantas para prevenção de novas pandemias, Ano de obtenção: 2024
Orientador: José Carlos de Oliveira
Palavras-chave: *Gastronomia, Veganismo, Sustentabilidade, Alimentação à base de plantas*
Áreas do conhecimento: *GASTRONOMIA, Interdisciplinaridades, Nutrição*
Setores de atividade: *Alimentação, Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados*

1998 - 2000 Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, UFRRJ, Seropédica, Brasil
Título: Tecnologia de Membranas, Ano de obtenção: 2002
Orientador: Lourdes Maria Correa Cabral

1995 - 1996 Especialização em Especialização em Serviços de Alimentação.
Universidade Gama Filho, UGF, Rio De Janeiro, Brasil

1987 - 1991 Graduação em Nutrição.
Universidade do Estado do Rio de Janeiro, UERJ, Rio De Janeiro, Brasil

Formação complementar

- 2023 - 2023** Curso de curta duração em Curso Legislação e Inspeção Sanitária em Unidades de Alimentação e Nutrição. (Carga horária: 4h).
Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, S/IVISA-RIO/CGIP, Brasil
Palavras-chave: Vigilância Sanitária, Legislação de Alimentos, Manipulação de Alimentos
- 2009 - 2009** Curso de curta duração em Curso de Alimentos Funcionais. (Carga horária: 3h).
Congresso de Gastronomia, Nutrição e Qualidade de Vida, CONGRESSO, Brasil
- 2008 - 2008** Curso de curta duração em Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimen. (Carga horária: 12h).
Pró-Alimenta, PRÓ-ALIMENTA, Brasil
- 2006 - 2006** Curso de curta duração em Curso de Formação de Consultores do PAS. (Carga horária: 40h).
SENAI - Departamento Regional do Rio de Janeiro, SENAI/DR/RJ, Rio De Janeiro, Brasil
Palavras-chave: Controle de Qualidade, Boas Práticas de Produção, Armazenamento de alimentos, Higiene de equipamentos e utensílios, Manual de Boas Práticas
- 1997 - 1997** Curso de curta duração em Curso de Aplicação Prat. do Método APPCC. (Carga horária: 8h).
Assoc. de Nutricionistas do Rio de Janeiro, ANERJ, Brasil
- 1997 - 1997** Curso de curta duração em Eventos - Alimentos e Bebidas. (Carga horária: 8h).
Assoc. de Nutricionistas do Rio de Janeiro, ANERJ, Brasil
- 1997 - 1997** Curso de curta duração em Controle Higiênico Sanitário e Boas Práticas. (Carga horária: 8h).
Assoc. de Nutricionistas do Rio de Janeiro, ANERJ, Brasil
- 1996 - 1996** Curso de curta duração em Antropologia e Nutrição, Cultura e Educação Nutric. (Carga horária: 3h).
Assoc. de Nutricionistas do Rio de Janeiro, ANERJ, Brasil
- 1996 - 1996** Curso de curta duração em Curso de Controle de Infecção Alimentar. (Carga horária: 12h).
Arte & Ciência, ARTE & CIÉNCIA, Brasil
- 1996 - 1996** Curso de curta duração em O Nutricionista e seu Papel na Vig. Sanitária. (Carga horária: 8h).
Assoc. de Nutricionistas do Rio de Janeiro, ANERJ, Brasil
- 1993 - 1993** Curso de curta duração em Restaurantes Industriais - Método para APPCC. (Carga horária: 10h).
Microbiotécnica, MÍCROBIOTÉCNICA, Brasil
- 1991 - 1991** Curso de curta duração em Hipertensão Arterial e Dislipidemias. (Carga horária: 8h).
Hospital Universitário Pedro Ernesto, HUPE, Brasil
- 1989 - 1989** Curso de curta duração em Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos. (Carga horária: 12h).
Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, SBCTA, Campinas, Brasil

Atuação profissional

Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ

- 2011 - 2019** Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: Professor Assistente , Carga horária: 40, Regime: Universidade Federal do Rio de JaneiroDedicação exclusiva
- 2019 - Atual** Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: Professor Adjunto , Carga horária: 40, Regime: Universidade Federal do Rio de JaneiroDedicação exclusiva

Atividades

- 07/2011 - Atual** Graduação, Gastronomia
Disciplinas ministradas:
Higiene e Legislação Sanitária e Princípios de Alimentação e Nutrição , Responsável pela disciplina
- 11/2011 - 12/2017** Conselhos, Comissões e Consultoria, Instituto de Nutrição Josué de Castro
Especificação:
Membro representante do núcleo Docente Estruturante do Curso de Gastronomia
- 07/2011 - 07/2013** Graduação, Gastronomia
Disciplinas ministradas:
Participação em disciplina , Produtos de Origem Vegetal I
- 05/2013 - 07/2015** Conselhos, Comissões e Consultoria, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Curso de Gastronomia
Especificação:
Membro da Comissão de Avaliação de Títulos dos Concursos de INJC
- 08/2015 - Atual** Graduação, Gastronomia
Disciplinas ministradas:
Disciplina de Supervisão de Estágio em Gestão, Produção de Alimentos e Bebidas e Hospitalidade
- 07/2016 - Atual** Conselhos, Comissões e Consultoria, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Curso de Gastronomia
Especificação:
Corpo de Professores Orientadores (CPO)
- 03/2017 - Atual** Conselhos, Comissões e Consultoria, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Curso de Gastronomia
Especificação:
Membro representante da Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico (COAA)

Universidade Veiga de Almeida - UVA/RJ

- 2010 - 2020** Vínculo: Professor vistante , Enquadramento funcional: Professora Convidada , Carga horária: 0, Regime: Universidade Veiga de Almeida Parcial

Atividades

- 05/2010 - Atual** Especialização
Especificação:
Gestão de Qualidade em Restaurante e Cozinha Industrial

Universidade Santa Úrsula - USU

2001 - 2001 Vínculo: Professora , Enquadramento funcional: Professora , Carga horária: 8, Regime: Universidade Santa Úrsula Parcial

Atividades

03/2001 - 07/2001 Graduação, Nutrição

Disciplinas ministradas:
Vigilância Sanitária , Técnica Dietética

Universidade Estácio de Sá - UNESA

1999 - 2011 Vínculo: Professora , Enquadramento funcional: Professora , Carga horária: 30, Regime: Universidade Estácio de Sá Parcial

Atividades

08/1999 - 08/2006 Graduação, Nutrição

Disciplinas ministradas:
Composição dos Alimentos , Técnica Dietética , Tecnologia dos Alimentos

05/2002 - 06/2011 Graduação, Curso Superior Tecnológico em Gastronomia

Disciplinas ministradas:
Nutrição Básica , Higiene e Segurança Alimentar

08/2003 - 06/2011 Direção e Administração, Instituto Politécnico

Cargos ocupados:
Coordenador de Curso

03/2010 - 06/2011 Especialização

Especificação:
Nutrição e Gastronomia Aplicada a Restaurantes

Universidade Estadual do Rio de Janeiro - UERJ

1997 - 1997 Vínculo: Professor Contratado , Enquadramento funcional: Professor , Carga horária: 8, Regime: Universidade Estadual do Rio de Janeiro Parcial

Atividades

04/1997 - 12/1997 Graduação, Nutrição

Disciplinas ministradas:
Técnica Dietética

Silo Controle de Qualidade em Alimentos - SILO

1993 - 1995 Vínculo: Funcionária , Enquadramento funcional: Gerente Administrativo , Carga horária: 40, Regime: Silo Controle de Qualidade em Alimentos Integral

Atividades

11/1993 - 12/1995 Direção e Administração

Cargos ocupados:
Gerente Administrativa

A.Adler Consultoria LTDA. - A.ADLER

1993 - 1993 Vínculo: Funcionária , Enquadramento funcional: Nutricionista , Carga horária: 40, Regime: A.Adler Consultoria LTDA. Integral

Atividades

01/1993 - 10/1993 Direção e Administração

Cargos ocupados:
Nutricionista

Projetos

Projetos de pesquisa

2019 - Atual Consumo, Gastronomia e Redes Sociais Virtuais

Situação: Em andamento Natureza: Projetos de pesquisa
Alunos envolvidos: Graduação (9); Mestrado acadêmico (1);
Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães (Responsável) ; Breno de Paula Andrade Cruz; Renato Augusto da Silva Monteiro; Renata Cristina da Silva Monty Barreto; Steven Dutt Ross

2012 - 2015 Os ingressantes do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro: quem são, motivações e expectativas acadêmicas e profissionais

Descrição: De caráter exploratório descritivo este projeto de pesquisa será realizado com alunos ingressos no curso de gastronomia da UFRJ onde serão analisadas questões sociológicas e socioeconômicas como: faixa etária, etnia, escolaridade, formação acadêmica de seus pais e situação financeira familiar e questões referentes à motivação da escolha do curso, experiências anteriores na área, conhecimentos gerais sobre o setor gastronômico, expectativas em relação à área e preferência de atuação profissional. Este estudo permitirá identificar o perfil do aluno ingressante, suas motivações e expectativas profissionais, possibilitando um entendimento desse perfil, motivações e expectativas para a prática do projeto pedagógico e aprimoramento do curso.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa
Alunos envolvidos: Graduação (2);
Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Nilma Morcerf de Paula (Responsável); Thaina Pacheco Schwan; J. F. Pinto Neto; G.C. Nogueira

2011 - 2015 Modernização e expansão dos laboratórios de avaliação nutricional e de análise e processamento de alimentos do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro

Descrição: As pesquisas desenvolvidas na área de avaliação nutricional e em desenvolvimento de alimentos para fins especiais voltados para intervenções educativas são fundamentais para subsidiar medidas de prevenção e controle de distúrbios nutricionais e metabólicos que caracterizam, principalmente, as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), consideradas principais causas de morte na nossa população. Este projeto tem como objetivo geral a aquisição de equipamentos e ampliação e reforma do Laboratório de Avaliação Nutricional (LANUTRI) e do Laboratório de Análise e Processamento de alimentos (LAPAL) a fim de garantir o desenvolvimento dos projetos de pesquisa, ensino e extensão desenvolvidos pelos grupos de pesquisa que se utilizam dos métodos de avaliação nutricional e de análise de alimentos. A presente proposta visa expandir o LANUTRI e equipar o LAPAL e tem como ponto relevante o seu escopo multiusuário já que prevê-se que mais de 40 beneficiários diretos entre professores, pós-doutorandos, doutorandos, mestrandos e técnicos administrativos, bem como alunos de graduação do INJC e de outras unidades acadêmicas da UFRJ farão uso dos espaços destes laboratórios, remetendo a resultados que envolvem a melhoria da qualidade do ensino nos seus diversos níveis e o aperfeiçoamento da pesquisa e das atividades de extensão em Nutrição e nas áreas afins.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa
Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães (Responsável); Nilma Morcerf de Paula; Thaina Pacheco Schwan; Gloria Valéria da Veiga ; Márcia Soares da Mota e Silva Lopes ; Rosangela Alves Pereira ; Cláudia Saunders ; Cristiana Pedrosa Melo Porto ; Eliana Lopes Rosado ; Anna Paola Trindade Rocha Pierucci ; Rosana Salles da Costa - Integrante / Denise Marie Delgado B

Projeto de extensão

2025 - Atual Curso de Alimentação vegetariana e vegana

Descrição: O curso sobre alimentação à base de plantas apresentará conceitos e orientações de como fazer uma alimentação reduzindo o consumo de carnes e derivados, respeitando os princípios da nutrição completa e saudável. O curso visa criar um canal de troca de conhecimentos e divulgação de informação científica sobre alimentação saudável e sustentável.

Situação: Em andamento Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (5);

Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães (Responsável); Daniela Alves Minuzzo

2023 - 2023 VI Semana Acadêmica da Gastronomia

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão
Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Tânia Musy; Ceci Santiago (Responsável); Letícia Ferreira Tavares; Maria Eliza Assis dos Passos; Marcio Marques da Silva

2019 - 2021 Aceleração de Empreendedores em Gastronomia

Descrição: Ministrou na Palestra de Higiene e Conservação dos alimentos para empreendedores em 17 de setembro de 2019.

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ivan Burszyn; Karla Andriea Tonini; Tânia Musy; Ceci Santiago (Responsável); Maria Eliza Assis dos Passos; Marcelo Azevedo; Júlia Gouveia de Melo do Rego Monteiro
Financiador(es): Universidade Federal do Rio de Janeiro-UFRJ

2019 - 2020 Aceleração de Empreendedores em Gastronomia

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ivan Burszyn; Karla Andriea Tonini; Ceci Santiago (Responsável); Mara Lima De Cnop; Marcelo Azevedo; Daniela Alves Minuzzo

2018 - 2018 V Feira Gastronômica do Parque Tecnológico

Descrição: Participação na Oficina de Higiene e segurança de alimentos para empreendedores para a preparação de empreendedores em 12 de junho; 26 de setembro e 10 de dezembro.

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ceci Santiago (Responsável)

2018 - 2018 Gestão e Promoção da Alimentação Saudável em Empreendimentos Gastronômicos

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (5);

Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Letícia Ferreira Tavares; Maria Eliza Assis dos Passos (Responsável)

2018 - 2019 Aceleração de Empreendedores em Gastronomia

Descrição: O projeto para Aceleração para Empreendedores Gastronômicos é um projeto cheio de aprendizados e tem como objetivo preparar, estimular, apoiar e acelerar a formação profissional de empreendedores nesse segmento selecionados em comunidades parceiras na cidade do Rio de Janeiro. Com um método de laboratório educacional, visa dar condições aos selecionados para o projeto e comprometidos com a criação ou transformação dos seus negócios, de adquirirem conhecimentos teóricos e práticos, com foco no desenvolvimento de um comportamento empreendedor e assim validar a sua inserção nesse mercado, através de soluções efetivas e com impacto positivo para serem empreendedores. O projeto prevê encontros mensais, visitas técnicas para trocas de experiências práticas, além de mentorias eventuais entre empreendimentos selecionados e docentes envolvidos no projeto. As experiências práticas, em consonância com o Parque Tecnológico da UFRJ, acontecerão como desdobramentos práticos do projeto. Também com objetivos pedagógicos e acompanhamento por docentes do curso de Gastronomia da UFRJ, serão realizadas três edições de Feiras Gastronômicas e Culturais e ações semanais denominadas Gastronomia no Parque. Serão momentos onde os empreendedores participantes do projeto poderão colocar em prática, através dos produtos e serviços, os ensinamentos teóricos adquiridos, buscando proporcionar o maior dos desafios , qual seja, empreender de forma profissional. Como resultado final , esperamos que o projeto favorece uma transformação social para os empreendedores, oriundos das parcerias estabelecidas ou do próprio curso de Gastronomia gerando, através do diálogo, universidade x sociedade, um rol de conhecimentos novos e aplicáveis aos negócios.

Situação: Desativado Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ivan Burszyn; Karla Andriea Tonini; Ceci Santiago (Responsável); Fábio Francisco de Araújo

2017 - 2017 IV Feira Gastronômica do Parque Tecnológico

Descrição: Participação na Oficina de Higiene e segurança de alimentos para empreendedores para a preparação de empreendedores em 27 de novembro de 2017.

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ceci Santiago (Responsável)

2017 - 2017 III Feira Gastronômica do Parque Tecnológico

Descrição: Participação na Oficina de Higiene e segurança de alimentos para empreendedores para a preparação de empreendedores

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ceci Santiago (Responsável)

2015 - 2015 Gestão da Alimentação Saudável em Empreendimentos Gastronômicos

Descrição: Ministrante de Curso de extensão

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (5);

Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Nilma Morcerf de Paula (Responsável); Thaina Pacheco Schwan
Financiador(es): Universidade Federal do Rio de Janeiro-UFRJ

2014 - 2014 VI Fórum Gastronomia, Saúde e Sociedade

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão

Alunos envolvidos: Graduação (5);

Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Nilma Morcerf de Paula (Responsável); Thaina Pacheco Schwan
Financiador(es): Universidade Federal do Rio de Janeiro-UFRJ

2014 - 2016 Projeto Boteco Carioca e a Hospitalidade no Rio de Janeiro

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão
Alunos envolvidos: Graduação (10);
Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães (Responsável); Karla Andriea Tonini; Tânia Musy; Ceci Santiago; Claudia Mesquita Pinto Soares

2014 - 2014 V Fórum Gastronomia, saúde e sociedade: gastronomia e comunicação

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão
Alunos envolvidos: Graduação (5);
Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Nilma Morcerf de Paula (Responsável); Thaina Pacheco Schwan
Financiador(es): Universidade Federal do Rio de Janeiro-UFRJ

2013 - 2016 Formação de Gestores em Serviços de Alimentação para a Promoção da Saúde

Descrição: O projeto trata da introdução de técnicas de gestão nos micro negócios em alimentação, visando a melhoria da qualidade de produtos e serviços.
Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão
Alunos envolvidos: Graduação (4);
Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Nilma Morcerf de Paula (Responsável); Thaina Pacheco Schwan; Karla Andriea Tonini; Mara da Cnop; Thais dos Santos Araújo; Bruno Silva do Nascimento; Andriara do Vale Valdeolivas; Ricardo Guimarães Matias

2013 - 2015 Gastronomia na Promoção da Saúde

Descrição: O Projeto visa integrar os princípios da gastronomia nas ações educativas para a promoção de práticas alimentares saudáveis, sustentáveis e prazerosas junto aos pacientes externos do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho - HU / UFRJ, ampliando-se essas ações aos seus respectivos familiares, de modo a contribuir para a melhoria do estado de saúde e da qualidade de vida desses pacientes . Objetiva-se , também, proporcionar a isenção do novo corpo de graduação em Gastronomia da UFRJ no contexto da área de saúde, integrando os docentes e discentes aos demais profissionais da área médica e de nutrição
Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão
Alunos envolvidos: Graduação (1);
Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Nilma Morcerf de Paula (Responsável); Thaina Pacheco Schwan; Karla Andriea Tonini; Márcio Marques da Silva

2012 - 2015 Oficinas Saber e fazer em Gastronomia

Descrição: O projeto Oficina Saber e Fazer em Gastronomia visa democratizar os saberes constituídos e desenvolvidos no curso de Gastronomia da UFRJ, constituem objetivos do programa, valorizar a produção de agricultores que utilizam meios orgânicos na sua produção, como forma de incentivar o consumo de tais produtos. Propõe-se com esse Projeto a disponibilização dos conhecimentos de técnicas gastronômicas para promover, quando necessário, melhoria das receitas; compartilhar conceitos de higiene e segurança de alimentos para fomentar os cuidados em sua preparação e armazenamento, como forma de garantir a qualidade da produção desenvolvida pelos agricultores, de forma a valorizar a sustentabilidade; orientar quanto a gestão de custos e formulação de preços de comercialização. Estimular o empreendedorismo, como ferramenta de desenvolvimento dos indivíduos na sociedade. Tem por objetivo maior capacitar os agricultores com instrumentalização teórico-prática em temas como higiene na manipulação , conservação e comercialização dos produtos, custos e preços de venda formulação de embalagens e rótulos de produtos comercializados na Feira Agroecológica da UFRJ.
Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão
Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Nilma Morcerf de Paula (Responsável); Thaina Pacheco Schwan; Camila Pinheiro Coura; Marcella Sulis

Revisor de periódico

2023 - Atual DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE

Outras informações: Parecerista ad hoc no periódico científico DEMETRA: Alimentação, Nutrição Saúde / Food, Nutrition Health (ISSN: 2238-913X), do Instituto de Nutrição e publicado pela Editora da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (EdUERJ). Atuação na área: alimentação para coletividades, ano 2023.

Áreas de atuação

1. Grande área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição
2. Grande área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição
3. Grande área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição
4. Grande área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição

Produção

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

1. MAGALHAES, M. P.; OLIVEIRA, J. C.. Veganismo: aspectos históricos. *Scientiarum história revista das ciências e das técnicas e epistemologia*. v.2, p.8, 2019.
Palavras-chave: Veganismo, Sustentabilidade
Áreas do conhecimento: Gastronomia, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [<https://http://revistas.hote.ufrj.br/index.php/RevistaSH/article/view/68>]
2. SANTIAGO, C.; Soares, Cláudia.M.P.; TONINI, K. A.; MAGALHAES, M. P.; MUSY, T.; Assis dos Passos, M.E. O boteco carioca e sua importância na gastronomia da cidade do Rio de Janeiro. *Journal of Tourism and Development*. v.2, p.375 - 378, 2017.
Palavras-chave: Gastronomia, Comida de boteco, Qualidade de Serviços
Áreas do conhecimento: Cultura e Patrimônio
Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital
3. PAULA, N. M.; MAGALHAES, M. P.; CNOP, M.; COURA, C. P.; SULIS, M.. Proposta de Instrumento para Avaliação das Condições Higiênicas Sanitárias de Pequenos Produtores Orgânicos Rurais: estudo de caso no interior do Estado do Rio de Janeiro. *Higiene Alimentar*. v.29, p.242 - 243, 2015.
Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital
4. MAGALHAES, M. P.. Utilização do Óleos e Gorduras no Processamento de Frituras em Restaurantes e Hotéis. *Higiene Alimentar*. v.29, p.242 - 243, 2015.
Palavras-chave: Processamento de alimentos, Óleos e gorduras
Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital

5.  MAGALHAES, M. P.; SANTOS, G. F.; MODESTA, R. C. D.; M., C. L.; MATTA, Virgínia Martins da. Conservação de água de coco verde por filtração com membrana. Ciência e Tecnologia de Alimentos. **JCR**, v.25, p.72 - 77, 2005.
Palavras-chave: Microfiltração, ultrafiltração, polifenoloxidase, água de coco
Áreas do conhecimento: Ciéncia e Tecnologia de Alimentos
Referências adicionais: Portugués. Meio de divulgação: Impresso

Artigos aceitos para publicação

1. MAGALHAES, M. P.; OLIVEIRA, J. C. Meat Production and Consumption, Technology and Impacts on the Environment. JOURNAL OF MODERN EDUCATION REVIEW, . 2023.
Áreas do conhecimento: GASTRONOMIA, Tecnologia de Produtos de Origem Animal, Ciéncia e Tecnologia de Alimentos
Setores de atividade: Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados, Alimentação, Fabricação de Produtos Alimentícios
Referências adicionais: Inglês.

Capítulos de livros publicados

1. MAGALHAES, M. P.. Veganismo e gastronomia - panorama e inter-relações In: Gastronomia pesquisa, ensino e extensão, ed.1. Curitiba: CRV, 2021, v.2, p. 77 - 89.
Palavras-chave: Veganismo, Gastronomia
Áreas do conhecimento: Gastronomia
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Filme, ISBN: 9786555780635

Trabalhos publicados em anais de eventos (completo)

1. MAGALHAES, M. P.; OLIVEIRA, J. C.. Alimentação a base de plantas e a prevenção de pandemias. In: CONGRESSO SCIENTIARUM HISTÓRIA 14, 2021, Rio de Janeiro. Livro de Anais do Scientiarum História 14. 2021, p.70 - 75
Palavras-chave: Alimentação, Pandemia, Meio Ambiente, Sustentabilidade
Áreas do conhecimento: Nutrição, Saúde Coletiva, Ecologia
Setores de atividade: Alimentação, Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados
Referências adicionais: Brasil/Portugués.

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo)

1. MAGALHAES, M. P.; OLIVEIRA, J. C.. Alimentação à base de plantas como contribuidora na sustentabilidade ambiental para as futuras gerações In: 12a Semana de integração acadêmica da UFRJ, 2023, Rio de Janeiro. **Caderno de resumos CCMN**. 2023,
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Meio digital
2. MAGALHAES, M. P.; OLIVEIRA, J. C.. Agronegócio, indústria e consumo de alimentos In: 11a. Semana De Integração Acadêmica da UFRJ, 2022, Rio de Janeiro. **Caderno de Resumos da 11a. SIAC**. 2022,
Palavras-chave: agronegócio, Indústria de alimentos, Consumo de Alimentos
Áreas do conhecimento: Alimentos, Nutrição, Ecologia
Setores de atividade: Alimentação, Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Meio digital
3. MAGALHAES, M. P.; OLIVEIRA, J. C.. Veganismo e prevenção de pandemias In: 11a. Semana De Integração Acadêmica da UFRJ, 2022, Rio de Janeiro. **Caderno de Resumos da 11a. SIAC**. 2022,
Palavras-chave: Veganismo, Pandemia
Áreas do conhecimento: Alimentos, Nutrição, Meio Ambiente
Setores de atividade: Alimentação, Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados
Referências adicionais: Brasil/Portugués.
4. SOARES, C. M. P.; SANTIAGO, C.; MAGALHAES, M. P.; PASSOS, M. E. A.; BURSZTYN, I.; HERMENEGILDO, M. B. M.; TONINI, K. A.; OLIVEIRA, A. P.. Gastronomia e consumo consciente na semana nacional de ciéncia e tecnologia da UFRJ In: 9a Semana de Integração da UFRJ, 2018, Rio de Janeiro. **9 a Semana de Integração**. 2018,
Palavras-chave: consumo consciente
Áreas do conhecimento: Gastronomia
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Meio digital
5. SOARES, C. M. P.; SANTIAGO, C.; MAGALHAES, M. P.; PASSOS, M. E. A.; BURSZTYN, I.; HERMENEGILDO, M. B. M.; TONINI, K. A.; OLIVEIRA, A. P.. Oficina gastronómica: educação para o consumo consciente e a busca por uma sociedade mais justa In: 9a. Semana de Integração da UFRJ, 2018, Rio de Janeiro. **9a. Semana de Integração da UFRJ**. 2018,
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Meio digital
6. SANTIAGO, C.; HERMENEGILDO, M. B. M.; CARDozo, M.; MAGALHAES, M. P.; ASSUMPCAO, A. A.; SOARES, C. M. P.; TONINI, K. A.; MAGALHAES, F. S.; PASSOS, M. E. A.; MUSY, T.. Gastronomia e Consumo Consciente In: 8a. Semana de Integração da UFRJ, 2017, Rio de Janeiro. **8a. Semana de Integração da UFRJ**. 2017
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Outro
7. SOARES, C. M. P.; TONINI, K. A.; SANTIAGO, C.; MAGALHAES, M. P.; MUSY, T.; PASSOS, M. E. A.; HERMENEGILDO, M. B. M.. Gastronomia e consumo consciente - projeto redescobrir In: 8a. Semana de Integração Acadêmica da UFRJ, 2017, Rio de Janeiro. **8a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ**. Cadernos de resumos: SNCT/UFRJ, 2017,
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Outro
8. SANTIAGO, C.; SOARES, C. M. P.; TONINI, K. A.; MAGALHAES, M. P.; PASSOS, M. E. A.; MUSY, T.. O boteco carioca e sua importância na gastronomia da cidade do Rio de Janeiro In: Invtur International Conference / Co-creating the future of tourism, 2017, Invtur International Conference/Co-creating the future of tourism. 2017,
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Outro
9. SANTIAGO, C.; PASSOS, M. E. A.; MAGALHAES, M. P.; MUSY, T.; SOARES, C. M. P.; TONINI, K. A.. Understanding the authentic in the City od Rio de Janeiro: perceptions at the 'Boteco Food' exploring future foodscapes proceedings In: 10th International Conference on Culinary Arts and Sciences., 2017, Copenhagen. **Exploring Future Proceedings: 10th International Conference on Culinary Arts and Sciences**. 2017, p.232 - 233
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Impresso
10. SOARES, C. M. P.; SANTIAGO, C.; PASSOS, M. E. A.; TONINI, K. A.; MAGALHAES, M. P.. O boteco carioca e sua importância na gastronomia da cidade do Rio de Janeiro In: Apresentação de Trabalho em Congresso, 2016. **Apresentação em Congresso**. 2016,
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Outro
11. MAGALHAES, M. P.; PASSOS, M. E. A.; SANTIAGO, C.; TONINI, K. A.; SOARES, C. M. P.. Percepção dos gestores de bares sobre a qualidade no atendimento em eventos de gastronomia em botecos no Rio de Janeiro In: 7a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ, 2016, Rio de Janeiro. **Caderno de Resumos: SNTC/UFRJ**. 2016,
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Vários
12. MAGALHAES, M. P.; MUSY, T.; TONINI, K. A.; SANTIAGO, C.; PASSOS, M. E. A.; SOARES, C. M. P.; MENDONCA, A.; TAVARES, B. C.; VICTORIANO, L.. Percepção sobre higiene dos alimentos em evento de gastronomia em botecos no Rio de Janeiro In: cadernos de Resumo: SNTC/UFRJ 2016, 2017, 2016, Rio de Janeiro. **7a. Semana de Integração Acadêmica da UFRJ**. 2016,
Referências adicionais: Brasil/Portugués. Meio de divulgação: Meio digital
13. PASSOS, M. E. A.; MAGALHAES, M. P.; MUSY, T.; TONINI, K. A.; SANTIAGO, C.; SOARES, C. M. P.. Perfil dos criadores de petiscos concorrentes de um evento gastronómico da cidade do Rio de Janeiro In: 7a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ, 2016, Rio de Janeiro. **Caderno de Resumos:**

SNTC/UFRJ. 2016,

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

14. NOGUEIRA, G. C.; PINTO NETO, J. F.; PAULA, N. M.; MAGALHAES, M. P.; SCHWAN, T. P.. Perfil dos Ingressantes no Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro In: XXXIV Jornada Giulio Massarani de Iniciação Científica, 2014, Rio de Janeiro. *Jornada - publicação por trabalho*. 2014,
Referências adicionais: Brasil/Português.
15. PAULA, N. M.; MAGALHAES, M. P.; SCHWAN, T. P.; CNOP, M.; SOARES, M.. Dietary intake of IBD patients in the gastronomy in promotion of health project. In: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences, 2013, Porto. *8th International Conference on Culinary Arts and Sciences*. 2013,
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impreso
16. PAULA, N. M.; MAGALHAES, M. P.; SCHWAN, T. P.; SULIS, M.; COURA, C. P.. MAKING WORKSHOPS IN GASTRONOMY In: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences,, 2013, Porto. *8th International Conference on Culinary Arts and Sciences*, 2013,
Referências adicionais: Portugal/Inglês. Meio de divulgação: Impreso
17. PAULA, N. M.; MAGALHAES, M. P.; SCHWAN, T. P.; COURA, C. P.; SANTOS, L. L. A. O.; SULIS, M.; SANTOS, M. B. P.; ALEXO, M. O.; PROCOPIO, V. O.. OFICINA SABER E FAZER EM GASTRONOMIA In: 9º Congresso de Extensão da UFRJ. 3a Semana de Integração Acadêmica, 2013, Rio de Janeiro. *9º Congresso de Extensão da UFRJ. 3a Semana de Integração Acadêmica*. 2013,
Áreas do conhecimento: Gastronomia
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impreso
18. VALDEOLIVAS, A.; COURA, C. P.; TONINI, K. A.; CNOP, M. L.; SULIS, M.; MAGALHAES, M. P.; SCHWAN, T. P.; ARAUJO, T. S.; PAULA, N. M.. OFICINAS SABER E FAZER EM GASTRONOMIA: PRODUTORES AGROECOLÓGICOS In: 10º Congresso de Extensão da UFRJ, 2013, Rio de Janeiro. *10º Congresso de Extensão da UFRJ*, 2013,
Referências adicionais: Brasil/Português.
19. FERREIRA, D. C. G.; MAGALHAES, M. P.; SCHWAN, T. P.; PAULA, N. M.; ZALTMAN, C.; FIALHO, V. K.; SANTOS, L. B. P.; NASCIMENTO, B. S.; CNOP, M.; LOPES, M. S. M. S.. PERFIL DOS PACIENTES COM DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS DO HOSPITAL CLEMENTINO FRAGA FILHO – HUCFF: UMA ANÁLISE EXPLORATÓRIA PARA O PROJETO DE EXTENSÃO GASTRONOMIA NA PROMOÇÃO DA SAÚDE In: 10º Congresso de Extensão da UFRJ, 2013, Rio de Janeiro. *10º Congresso de Extensão da UFRJ*, 2013,
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
20. MAGALHAES, M. P.. Adequação de Energia e Macronutrientes em Estudantes de Gastronomia In: 10º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição, 2009, São Paulo. *Nutrição em Pauta Suplemento Especial - Trabalhos Científicos*. São Paulo: Nutrição em Pauta, 2009, p.37 - 38
Palavras-chave: Macronutrientes, Consumo de Alimentos, Estudantes, Índice de Massa Corporal, Gastronomia
Áreas do conhecimento: Nutrição, Análise Nutricional de População
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
21. MAGALHAES, M. P.; M., C. L.; SANTOS, G. F.; DA, S. L. F. M.. Redução de Carga Microbiana da água de coco verde por microfiltração In: XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2000, Fortaleza. *Livro de Resumos*. 2000, v.v.1, p.4.150 - 4.150
Palavras-chave: água de coco, Microfiltração
Áreas do conhecimento: Microbiologia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia das Bebidas
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impreso
22. MAGALHAES, M. P.. Preferência entre bebidas de Chá Mate para infusão e pronto para consumo imediato In: V Jornada de Nutrição da UFF, 1996, Niterói. *V Jornada da Faculdade de Nutrição*. 1996,
Áreas do conhecimento: Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impreso

Artigos em revistas (Magazine)

1. MAGALHAES, M. P.. Higiene dos alimentos - responsabilidade de todos. Revista da Gastronomia, UFRJ, 2017.
Áreas do conhecimento: Controle Higiênico-sanitário dos Alimentos. Higiene dos Alimentos
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

Apresentação de trabalho e palestra

1. MAGALHAES, M. P.; SANTIAGO, C.. IA e a divulgação científica em gastronomia e nutrição, 2024. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)
Palavras-chave: Inteligência Artificial, Gastronomia, Ciência
Áreas do conhecimento: Gastronomia
Setores de atividade: Alimentação, Educação
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: <https://www.youtube.com/watch?v=VKAqcgIzZac>; Local: Rio de Janeiro; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: Festival do Conhecimento UFRJ 2024; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
2. MAGALHAES, M. P.; OLIVEIRA, J. C.. Agronegócio, indústria e o consumo de alimentos, 2022. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
Palavras-chave: agronegócio, Indústria de alimentos, Consumo de Alimentos
Áreas do conhecimento: Nutrição, Agronomia, Gastronomia
Setores de atividade: Alimentação, Agricultura, Pecuária e Serviços Relacionados
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital; Local: Rio de Janeiro; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: 11a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
3. MAGALHAES, M. P.; Minuzzo, D. A.. Feminismo, veganismo e Pandemia, 2021. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)
Palavras-chave: Veganismo, Feminismo, Pandemia
Áreas do conhecimento: Gastronomia, Educação, Gênero e Diversidade Sexual
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: <https://www.youtube.com/watch?v=ZnCHRq7jd4>; Local: Rio de Janeiro; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: Festival do Conhecimento da UFRJ - Futuros Possíveis; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
4. MAGALHAES, M. P.; CORDEIRO, J. D. R.. Veganismo, produção de alimentos e pandemia, 2021. (Conferência ou palestra, Apresentação de Trabalho)
Palavras-chave: Veganismo, Produção de alimentos, Pandemia
Áreas do conhecimento: Nutrição, Agronomia
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Português. . Home page: <https://www.youtube.com/watch?v=ie-bVU9GTuc>; Local: Rio de Janeiro; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: Festival do Conhecimento da UFRJ - Futuros Possíveis; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
5. MENDONCA, A. A.; MAGALHAES, M. P.. Avaliação de Aspectos da Qualidade Higiênico-sanitária de Alimentos em Rede de Varejo no Município do Rio de Janeiro, 2017. (Comunicação, Apresentação de Trabalho)
Palavras-chave: Controle de Qualidade, Segurança Sanitária de Alimentos
Áreas do conhecimento: Controle Higiênico-sanitário dos Alimentos
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impreso; Local: Centro de Ciências da Saúde - CCS; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: 8a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
6. HERMENEGILDO, M. B. M.; CARDOZO, M.; MAGALHAES, F. S.; ASSUMPÇÃO, A. A.; SOARES, C. M. P.; TONINI, K. A.; SANTIAGO, C.; MAGALHAES, M. P.; PASSOS, M. E. A.; MUSY, T.. Gastronomia e Consumo Consciente, 2017. (Congresso, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro; Local: Centro de Ciência da Saúde -

CCS: Cidade: Rio de Janeiro; Evento: 8a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ;
Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro

7. HERMENEGILDO, M. B. M.; SOARES, C. M. P.; BURSZTYN, I.; SANTIAGO, C.; PASSOS, M. E. A.; MAGALHÃES, M. P.; TONINI, K. A., Gastronomia e Consumo Consciente - Projeto Redescobrir, 2017. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro; Local: Universidade do Rio de Janeiro; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: 8a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
8. Soares, Claudia.M.P.; SANTIAGO, C.; TONINI, K. A.; MAGALHÃES, M. P.; MUSY, T.; PASSOS, M. E. A.. O Boteco Carioca e sua importância na gastronomia da cidade do Rio de Janeiro, 2017. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso; Local: Universidade de Aveiro; Cidade: Aveiro, Portugal; Evento: INVITUR 2017 International Conference/ Co-Creating the future of tourism; Inst.promotora/financiadora: Universidade de Aveiro
9. SANTIAGO, C.; PASSOS, M. E. A.; MAGALHÃES, M. P.; MUSY, T.; SOARES, C. M. P.; TONINI, K. A.. Understanding the authentic in the City od Rio de Janeiro: perceptions at the 'Boteco Food' exploring future foodscapes proceedings, 2017. (Conferência ou palestra,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro; Evento: 10th International Conference on CulinaryArts and Sciences
10. Soares, Claudia.M.P.; SANTIAGO, C.; TONINI, K. A.; MUSY, T.; MAGALHÃES, M. P.; PASSOS, M. E. A.. O Boteco carioca e a importância para a cidade do Rio de Janeiro, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso; Local: Centro de Convenções do Hotel Oasis Atlântico; Cidade: Fortaleza; Evento: II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos
11. MUSY, T.; MAGALHÃES, M. P.; PASSOS, M. E. A.; SANTIAGO, C.; TONINI, K. A.; SOARES, C. M. P.. Percepção dos gestores de bares sobre a qualidade no atendimento em eventos de gastronomia em botecos no Rio de Janeiro, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro; Local: CCS; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: 7a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
12. MENDONCA, A. A.; TAVARES, B. C.; VICTORIANO, L.; MAGALHÃES, M. P.; MUSY, T.; Soares, Claudia.M.P.; TONINI, K. A.; PASSOS, M. E. A.; SANTIAGO, C.. Percepção sobre a higiene dos alimentos em eventos de gastronomia em botecos no Rio de Janeiro, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso; Local: Centro de Ciências da Saúde - CCS; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: 7a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
13. MAGALHÃES, M. P.; TONINI, K. A.; SANTIAGO, C.; MUSY, T.. Perfil dos Criadores dos Petiscos Concorrentes de um Evento Gastronômico da Cidade do Rio de Janeiro, 2016. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Áreas do conhecimento: Gastronomia
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso; Local: Centro de Ciências da Saúde; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: 7a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
14. MAGALHÃES, M. P.; PAULA, N. M.; CNOP, M.; COURA, C. P.; SULIS, M.. Proposta de Instrumento para Avaliação das Condições Higiênico Sanitárias de Pequenos Produtores Orgânicos Rurais:estudo de caso no interior do Estado do Rio de Janeiro, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Palavras-chave: controle higiênico sanitário, produção familiar, produtos orgânicos
Áreas do conhecimento: Higiene e Segurança dos Alimentos,Gastronomia
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio magnético; Local: Rio de Janeiro; Cidade: Rio de Janeiro - Armação dos Búzios; Evento: VII Congresso Latino-Americano e XIII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, III Encontro Nacional de Vigilância de Zoonoses e V Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.; Inst.promotora/financiadora: CBMVHA
15. MAGALHÃES, M. P.. Utilização de Óleos e Gorduras no Processamento de Frituras em Restaurantes e Hotéis, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio magnético; Local: Rio de Janeiro; Cidade: Rio de Janeiro - Armação dos Búzios; Evento: VII Congresso Latino-Americano e XIII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, III Encontro Nacional de Vigilância de Zoonoses e V Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.; Inst.promotora/financiadora: CBMVHA
16. MATIAS, R. G.; PAULA, N. M.; MUSY, T.; MONTEIRO, R.; CESAR, P.; MAGALHÃES, M. P.; SANTIAGO, C.. 12o Congresso de Extensão da UFRJ, 2015. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital; Local: Rio de Janeiro; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: 12o Congresso de Extensão da UFRJ; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
17. PAULA, N. M.; SCHIWAN, T. P.; MAGALHÃES, M. P.; ZALTMAN, C.; SOARES, M.; CNOP, M.. Dietary intake of IBD patients in the gastronomy in promotion of health project., 2013. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários; Local: Portugal; Cidade: Porto; Evento: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences.
18. MAGALHÃES, M. P.; SCHWAN, T. P.; PAULA, N. M.; SULIS, M.; COURA, C. P.. Making workshops in gastronomy., 2013. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Portugal/Português. Meio de divulgação: Impresso; Local: Portugal; Cidade: Porto; Evento: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences
19. MAGALHÃES, M. P.; PAULA, N. M.; SCHWAN, T. P.; VALDEOLIVAS, A.; NASCIMENTO, B. S.; COURA, C. P.; TONINI, K. A.; CNOP, M.; SULIS, M.; MATIAS, R.; ARAUJO, T. S.. OFICINAS SABER E FAZER EM GASTRONOMIA: PRODUTORES AGROECOLÓGICOS, 2013. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários; Local: Centro de Ciência da Saúde/CCS; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: 10º Congresso de Extensão da UFRJ; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
20. SCHWAN, T. P.; PAULA, N. M.; MAGALHÃES, M. P.; PINTO NETO, J. F.; NOGUEIRA, G.C.. Motivação e expectativas profissionais dos alunos ingressantes no curso de gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2012. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Centro de Ciências da Saúde; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: XXXIV Jornada Giulio Massarani de Iniciação Científica, Tecnológica, Artística e Cultural.; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
21. MAGALHÃES, M. P.; SCHWAN, T. P.; PAULA, N. M.; COURA, C. P.; SANTOS, L. L. A. O.; SULIS, M.; ALEIXO, M. O.; SANTOS, M. B. P.; PROCÓPIO, V. O.. Oficinas Saber e Fazer em Gastronomia., 2012. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários; Local: Centro de Ciência da Saúde/UFRJ, 2012; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: 9º Congresso de Extensão da UFRJ; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
22. PINTO NETO, J. F.; NOGUEIRA, G.C.; MAGALHÃES, M. P.; PAULA, N. M.; SCHWAN, T. P.. Perfil dos Ingressantes no Curso de gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2012. (Outra,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Centro de Ciência da Saúde/CCS; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: XXXIV Jornada Giulio Massarani de Iniciação Científica, tecnológica, Artística e Cultural.; Inst.promotora/financiadora: Universidade Federal do Rio de Janeiro
23. MAGALHÃES, M. P.. Adequação de Energia e Macronutrientes em Estudantes de Gastronomia, 2009. (Congresso,Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio magnético; Local: Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca; Cidade: São Paulo; Evento: 10o. Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição. Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição; Inst.promotora/financiadora: Nutrição em Pauta
24. MAGALHÃES, M. P.; Nogueira, W.; S.R., G.. Preferência entre bebidas de chá mate para infusão e pronto para consumo imediato, 1996. (Outra,Apresentação de Trabalho)

Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Niterói; Cidade: Rio de Janeiro; Evento: V Jornada de Nutrição da UFF; Inst.promotora/financiadora: Universidade Fluminense - Curso de Nutrição

Produção técnica

Assessoria e consultoria

- MAGALHAES, M. P.** Projeto de Estudos e indicação de métodos de conservação para salgados assados ou não, 2012

Referências adicionais: Brasil/Português.
Trabalho realizado em supervisão e orientação à Fluxo Consultoria - Empresa Júnior de Consultoria em Engenharia

- MAGALHAES, M. P.** Atualização do Manual de Boas Práticas para Restaurante da Coca Cola Matriz, 2010

Palavras-chave: Controle de Qualidade, Higiene de equipamentos e utensílios, Manual de Boas Práticas, Qualidade Higiênico Sanitária
Áreas do conhecimento: Higiene e Segurança dos Alimentos
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso

- MAGALHAES, M. P.; AMARAL, F. M.; BARRETO, R. L. P.; CAMPOS, R. F. S.; LOPES, T. H.** Comissão Assessora de Avaliação do ENADE, 2009

Referências adicionais: Brasil/Português. . Home page: <http://www.jusbrasil.com.br/diarios/669193/dou-secao-2-19-05-2009-pg-21>

- MAGALHAES, M. P.** Elaboração de Fichas Técnicas do Restaurante Village Grill, 1997

Palavras-chave: Fichas Técnica de Preparação
Áreas do conhecimento: Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso

- MAGALHAES, M. P.** Manual de Boas Práticas do Restaurante Village Grill, 1997

Palavras-chave: Manual de Boas Práticas
Áreas do conhecimento: Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso

Trabalhos técnicos

- MAGALHAES, M. P.** IV Fórum Gastronomia, saúde e sociedade: responsabilidade social e consumo ético, 2013

Áreas do conhecimento: Gastronomia
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso
Avaliação de resumos da Comissão Científica do IV Fórum Gastronomia, Saúde e Sociedade:
responsabilidade social e consumo ético.

- MAGALHAES, M. P.** Conteúdista de disciplina de Higiene e Segurança Alimentar, 2009

Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia

- MAGALHAES, M. P.** Gastronomia e o compromisso com o território no IV Fórum gastronomia, saúde e sociedade: responsabilidade e consumo ético, 2017.
Referências adicionais: Brasil/Português.
Moderação de Mesa redonda.

- MAGALHAES, M. P.** Carne vermelha, sinônimo de vitalidade, 2008.
Referências adicionais: Brasil/Português.

Demais produções técnicas

- MAGALHAES, M. P.** Curso de Extensão Gestão e Promoção da Alimentação Saudável, 2015. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 5 dias. Meio de divulgação: Outro

- MAGALHAES, M. P.** Curso de Higiene e Legislação Sanitária, 2015. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 8 horas. Meio de divulgação: Vários

- CARVALHO, C. F.; MAGALHAES, M. P.** Projeto Pedagógico do Curso Tecnológico de Gastronomia, 2008. (Outra produção técnica)
Palavras-chave: Gastronomia, Projeto Pedagógico
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição
Setores de atividade: Educação
Referências adicionais: França/Português. Meio de divulgação: Impresso
Atualização do Planejamento Académico e Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia, em função do estabelecimento da parceria internacional com a Escola Francesa Alain Ducasse Formation - ADF.

- MAGALHAES, M. P.; LÔBO, Alexandre S.S.** Gerenciamento de Restaurantes Comerciais para Profissionais de Nutrição, 1999. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
Curso ministrado para alunos de Nutrição da Faculdade de Viçosa

- MAGALHAES, M. P.** Curso de Higiene e Sanificação para Manipuladores de Alimentos, 1998.
(Aperfeiçoamento, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 2 horas. Meio de divulgação: Impresso

- MAGALHAES, M. P.** Curso de Recebimento e Estocagem de Carnes e Derivados, 1998.
(Aperfeiçoamento, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 2 horas.

- MAGALHAES, M. P.** Curso de Recebimento e Estocagem de Mercadorias, 1997. (Aperfeiçoamento, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 2 horas. Meio de divulgação: Impresso

- MAGALHAES, M. P.** Higiene no Recebimento e Estocagem de Mercadorias, 1997. (Aperfeiçoamento, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 2 horas. Meio de divulgação: Impresso

- MAGALHAES, M. P.** Nutrição no Contexto do Controle das Infecções, 1994. (Especialização, Curso de curta duração ministrado)
Palavras-chave: Controle de Infecção Hospitalar
Áreas do conhecimento: Nutrição, Controle de Infecção Hospitalar
Referências adicionais: Brasil/Português. 20 horas. Meio de divulgação: Vários

Educação e Popularização de C&T

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras e olimpíadas

1. MAGALHÃES, M. P.; PAULA, N. M.; SCHWAN, T. P.; BURSZTYN, I.; OLIVEIRA, E. F.; BAAO, M.; TONINI, K. A.. IV Fórum Gastronomia, Saúde e Sociedade: Responsabilidade Social e Consumo Ético., 2013. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
Participação na organização da Comissão Científica.
2. PAULA, N. M.; SCHWAN, T. P.; MAGALHÃES, M. P.; MUSY, T.; TONINI, K. A.. I Encontro de Coordenadores de Cursos Superiores de Gastronomia do Brasil, 2012. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
3. PAULA, N. M.; SCHWAN, T. P.; MAGALHÃES, M. P.; SANTIAGO, C.. III Fórum Gastronomia, Saúde e Sociedade: Gastronomia no Desenvolvimento e Sustentabilidade Local., 2012. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários

Orientações e Supervisões

Orientações e supervisões

Orientações e supervisões concluídas

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1. Amanda Azevêdo Mendonça. Avaliação de Aspectos da Qualidade Higiênico-sanitária de Alimentos em Rede de Varejo no Município do Rio de Janeiro. 2017. Curso (Gastronomia) - Universidade Federal do Rio de Janeiro
Palavras-chave: Qualidade em Alimentos
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. Paula Rifer. Análise das variáveis que alteram o índice resto ingestão em uma Unidade de Alimentação. 2001. Curso (Nutrição) - Universidade Estácio de Sá
Palavras-chave: Índice de resto ingestão, Custos de produção, Fichas Técnica de Preparação
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição, Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Orientação de Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.

Orientação de outra natureza

1. Amanda Azevêdo Mendonça. Estágio em hospitalidade, produção e comércio de alimentos. 2017. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Rio de Janeiro
Palavras-chave: Controle de Qualidade, Hospitalidade, , Gestão de Negócios em Gastronomia
Áreas do conhecimento: Gastronomia
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. Bernardo Costa Lima. Estágio Supervisionado Curricular em hospitalidade, prosdução gestão.. 2015. Orientação de outra natureza (Gastronomia) - Universidade Federal do Rio de Janeiro
Palavras-chave: Hospitalidade, , Boas Práticas de Produção
Referências adicionais: Brasil/Português.
Local: Dr. Bownie Indústria e Comércio de Alimentos.
3. Ricardo Guimarães Matias. Oficina Saber e Fazer em Gastronomia. Projeto de Extensão. 2014. Orientação de outra natureza (Gastronomia) - Universidade Federal do Rio de Janeiro
Palavras-chave: Gastronomia
Áreas do conhecimento: Gastronomia
Referências adicionais: Brasil/Português.
4. Bruno Silva do Nascimento. Oficina Saber e Fazer em Gastronomia. Projeto de Extensão. 2014. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Rio de Janeiro
Palavras-chave: Gastronomia
Áreas do conhecimento: Gastronomia
Referências adicionais: Brasil/Português.
5. Andiara do Vale Valdeolivas. Oficina Saber e Fazer em Gastronomia. Projeto de Extensão. 2014. Orientação de outra natureza (Gastronomia) - Universidade Federal do Rio de Janeiro
Palavras-chave: Gastronomia
Áreas do conhecimento: GASTRONOMIA
Referências adicionais: Brasil/Português.
6. Thais dos Santos Araújo. Oficina Saber e Fazer em Gastronomia. Projeto de Extensão. 2014. Orientação de outra natureza (Gastronomia) - Universidade Federal do Rio de Janeiro
Palavras-chave: Gastronomia
Áreas do conhecimento: GASTRONOMIA
Referências adicionais: Brasil/Português.

Eventos

Eventos

Participação em eventos

1. 3º Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil, 2022. (Encontro) .
2. 5º Encontro de Gastronomia Cultura e Memória - Gastronomia Popular,, 2022. (Simpósio) .
3. Palestra - Mesa 2 - "Desafios da Soberania Sanitária" - O Bicentenário da Independência e os rumos do Brasil,, 2022. (Simpósio) .
4. Palestra - Mesa 3 - "Desafios da Soberania Alimentar" - O Bicentenário da Independência e os rumos do Brasil,, 2022. (Simpósio) .
5. Palestra - Mesa 6 - "Desafios para o Desenvolvimento Sustentável da Amazônia" - O Bicentenário da Independência e os rumos do Brasil,, 2022. (Simpósio) .
6. 1 Simpósio de Gastronomia, Ciência e Educação & 2º Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil, 2021. (Simpósio) .

7. **Congresso Internacional de Comunicação Socioambiental e Segurança Alimentar e Nutricional, 2021.** (Congresso) .
8. **Engenharia de Alimentos na Prática, 2021.** (Seminário) .
9. Apresentação Oral no(a) **Festival do Conhecimento UFRJ - Futuros Possíveis Papo Virtual, 2021.** (Simpósio) Veganismo, produção de alimentos e pandemia.
10. Apresentação Oral no(a) **Festival do Conhecimento UFRJ - Futuros Possíveis Papo Virtual, 2021.** (Simpósio) Feminismo, veganismo e pandemia.
11. **Festival do Conhecimento UFRJ Futuros Possíveis, 2021.** (Outra) .
12. I Encuentro Latinoamericano de Naturopatía: promoviendo la salud y el bienestar a través de la naturaleza, 2021. (Encontro) .
13. Semana de Inovação de 2021, 2021. (Seminário) .
14. Temporada Internacional de Gastronomia e Alimentação de Belo-Horizonte, 2021. (Outra) .
15. 1 Encontro de Pesquisadores em Gastronomia do Brasil on line, 2020. (Encontro) .
16. Apresentação Oral no(a) **Congresso Scientiarum História XIII, 2020.** (Congresso) A produção e o consumo de carnes, a tecnologia e os impactos no meio ambiente.
17. **Festival do Conhecimento UFRJ Universidade Viva, 2020.** (Outra) .
18. Congresso Scientiarum História XII, 2019. (Congresso) Veganismo: aspectos históricos.
19. V Encontro de Planejamento e Integração do INJC, 2019. (Encontro) .
20. 9a. Semana de Integração Acadêmica da UFRJ, 2018. (Encontro) .
21. Evento comemorativo reverenciando Josué de Castro - 110 anos do nascimento do cidadão do mundo, 2018. (Outra) .
22. IV Encontro de Planejamento e Integração do INJC, 2018. (Encontro) .
23. V Feira Gastronômica do Parque Tecnológico, 2018. (Oficina) Oficina de Higiene e Legislação para Preparação de Empreendedores.
24. Apresentação Oral no(a) **2º Encontro de Gastronomia Cultura e Memória, 2017.** (Encontro) Avaliação de Aspectos de Qualidade Higiênico-Sanitária de Alimentos em Rede de Varejo no Municípios do Rio de Janeiro.
25. 8a. Semana de Integração Acadêmica da UFRJ. **Gastronomia e Consumo Consciente, 2017.** (Outra)
26. I Encontro Celebrando a África Comendo Cultura, 2017. (Encontro) .
27. III Encontro de Planejamento e Integração do INJC, 2017. (Encontro) .
28. III Feira Gastronômica do Parque Tecnológico, 2017. (Oficina) Oficina de Higiene e Segurança de Alimentos para empreendedores.
29. Apresentação Oral no(a) **IV Feira Gastronômica do Parque Tecnológico, 2017.** (Oficina) Oficina de Higiene e Legislação para Preparação de Empreendedores.
30. VIII Fórum Gastronomia, Saúde e Sociedade: revendo caminhos,, 2017. (Encontro) .
31. Apresentação de Poster / Painel no(a) **II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos, 2016.** (Congresso) Boteco carioca e a importância para a cidade do Rio de Janeiro.
32. II Encontro de Planejamento e Integração do INJC, 2016. (Encontro) .
33. VII Fórum Gastronomia, Saúde e Sociedade, 2016. (Encontro) .
34. Apresentação de Poster / Painel no(a) **VII Congresso Latino-Americano e XIII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, III Encontro Nacional de Vigilância de Zoonoses e V Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, 2015.** (Congresso) PROPOSTA DE INSTRUMENTO PARA AValiaÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÉNICO SANITÁRIAS DE PEQUENOS PRODUTORES ORGÂNICOS RURAIS: ESTUDO DE CASO NO INTERIOR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.
35. V Fórum de Gastronomia, Saúde e Sociedade- Gastronomia e Comunicação, 2014. (Outra) .
36. IV Fórum de Gastronomia, Saúde e Sociedade: responsabilidade social e consumo ético, 2013. (Outra) .
37. III Fórum de gastronomia, Saúde e Sociedade: Gastronomia no Desenvolvimento e Sustentabilidade Local, 2012. (Outra) .
38. Conferencista no(a) **Feira Conhecendo a UFRJ, 2011.** (Encontro) O Curso de Gastronomia.
39. 10º. Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição, 2009. (Congresso) .
40. Moderador no(a) **XX Congresso Brasileiro de Nutrição - COMBRAN 2008, 2008.** (Congresso) Secretaria - Mesa redonda II - Gastronomia em Saúde.
41. Conferencista no(a) **I Semana da Saúde, 1999.** (Oficina) A gente não quer só comida.
42. Conferencista no(a) **Seminário de Nutrição da UNESA, 1999.** (Seminário) Surtos de Toxinfecções, alimentos envolvidos, riscos e locais atingidos.
43. Conferencista no(a) **Seminário de Nutrição da UNESA, 1999.** (Seminário) Aplicação do Método APPCC na Elaboração de Produtos Alimentícios para a Coletividade Sadia.
44. Conferencista no(a) **XII Jornada Gama Filho de Nutrição. "Nutrição e sua Praxis", 1997.** (Outra) Avaliação de Qualidade em Restaurante Industrial, a partir de instrumentos de Análise Sensorial.
45. 1º. Circuito Internacional de Panificação e Confeitearia, 1996. (Outra) .
46. Seminário Nutrição, Saúde e Trabalho, 1996. (Seminário) .
47. V Jornada de Nutrição da UFF, 1996. (Outra) .
48. Conferencista no(a) **VI Jornada do Curso de Nutrição da USU, 1996.** (Seminário) O nutricionista no restaurante comercial.
49. Moderador no(a) **11ª. Jornada Científica do Hospital Pró-cardíaco, 1995.** (Seminário) Garantia de Qualidade em Serviços de Alimentação.
50. Conferencista no(a) **XXIII Jornada Científica - Hospital Geral de Ipanema, 1995.** (Seminário) Qualidade Total no Serviço de Nutrição - Controle Microbiológico.
51. Conferencista no(a) **I Encontro de Nutricionistas, 1994.** (Encontro) Marketing em Nutrição.
52. Conferencista no(a) **I Jornada de Serviços de Alimentação, 1994.** (Seminário) Qualidade Total em Serviços de Alimentação.

53. Seminário de Marketing em Alimentação, 1994. (Seminário) .
54. XIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1994. (Congresso) .
55. 1a. Jornada de Nutrição Clínica, 1992. (Outra) .
56. XIII Congresso Brasileiro de Nutrição, 1992. (Congresso) .
57. II Congresso da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 1990. (Congresso) .

Organização de evento

1. SANTIAGO, C.; MAGALHAES, M. P.; MUSY, T.; TAVARES, L. F.; CNOP, M.. III Semana Acadêmica da Gastronomia - edição remota, 2021. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
2. MAGALHAES, M. P.. Visita técnica da disciplina de Higiene e Legislação de Alimentos, 2019. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso
3. SANTIAGO, C.; CNOP, M. L.; TAVARES, L. F.; MAGALHAES, M. P.. I Semana Acadêmica da Gastronomia, 2018. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
4. MAGALHAES, M. P.. Visita Técnica da disciplina de Higiene e Legislação Sanitária, 2018. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso
5. MAGALHAES, M. P.. Oficina Gastronomia e Consumo Consciente. Projeto Redescobrir, 2017. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português.
6. MAGALHAES, M. P.; SANTIAGO, C.; CNOP, M.; TAVARES, L. F.; TONINI, K. A., VIII Fórum de Gastronomia, Saúde e Sociedade: revendo caminhos, 2017. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
7. MAGALHAES, M. P.. Visita técnica da disciplina de Higiene e Legislação de Alimentos, 2017. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso
8. MAGALHAES, M. P.. Oficina Gastronomia e Consumo Consciente., 2016. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português.
9. MAGALHAES, M. P.. Visita técnica da disciplina de Higiene e Legislação de Alimentos, 2016. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português.
10. MAGALHAES, M. P.. Visita técnica da disciplina de Higiene e Legislação de Alimentos, 2015. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português.
11. MAGALHAES, M. P.; Mattoso, Veronica; CNOP, M.; MUSY, T.; PAULA, N. M.. V Fórum de Gastronomia, Saúde e Sociedade - Gastronomia e Comunicação, 2014. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
12. MAGALHAES, M. P.. Visita técnica da disciplina de Higiene e Legislação de Alimentos, 2014. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português.
13. MAGALHAES, M. P.. IV Concurso fotográfico Imagens da Gastronomia do IV Fórum de Gastronomia, Saúde e Sociedade, 2013. (Concurso, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Bretão. Meio de divulgação: Meio digital
14. MAGALHAES, M. P.; PAULA, N. M.; SCHWAN, T. P.; BURSZTYN, I.; OLIVEIRA, E. F.; BAIAO, M.; TONINI, K. A., IV Fórum Gastronomia, Saúde e Sociedade: Responsabilidade Social e Consumo Ético., 2013. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
Participação na organização da Comissão Científica.
15. MAGALHAES, M. P.. Visita técnica da disciplina de Higiene e Legislação de Alimentos, 2013. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português.
16. PAULA, N. M.; SCHWAN, T. P.; MAGALHAES, M. P.; MUSY, T.; TONINI, K. A., I Encontro de Coordenadores de Cursos Superiores de Gastronomia do Brasil, 2012. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
17. PAULA, N. M.; SCHWAN, T. P.; MAGALHAES, M. P.; SANTIAGO, C., III Fórum Gastronomia, Saúde e Sociedade: Gastronomia no Desenvolvimento e Sustentabilidade Local., 2012. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
18. MAGALHAES, M. P.. Visita técnica da disciplina de Higiene e Legislação de Alimentos, 2012. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português.
19. PAULA, N. M.; MAGALHAES, M. P.; CRUZ, C. O.; SCHWAN, T. P., II Fórum de Gastronomia, Saúde e Sociedade - Tema: Gastronomia e Turismo, 2011. (Outro, Organização de evento)
Palavras-chave: Gastronomia, Hotelaria, Turismo
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
Fórum ocorrido em 15 de setembro de 2011.
20. MAGALHAES, M. P.. Visita técnica da disciplina de Higiene e Legislação de Alimentos, 2011. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português.
21. CARVALHO, C. F.; MAGALHAES, M. P.; LONTRO, M. C.. II Festival de Gastronomia de Parati, 2008. (Festival, Organização de evento)
Palavras-chave: Gastronomia
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Português.
Participação do Curso de Gastronomia da Universidade Estácio de Sá com aulas show e oficinas.
Organização dos alunos na preparação dos Festins.
22. CARVALHO, C. F.; MAGALHAES, M. P.; LONTRO, M. C.. XI Festival de Gastronomia de Tiradentes, 2008. (Festival, Organização de evento)
Palavras-chave: Gastronomia
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
Participação do Curso de Gastronomia da Universidade Estácio de Sá, com programação de Cursos e oficinas de gastronomia durante o evento.
23. CARVALHO, C. F.; MAGALHAES, M. P.; LONTRO, M. C.. VIII Festival de Gastronomia de Tiradentes, 2004. (Festival, Organização de evento)
Palavras-chave: Gastronomia
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
Participação do Curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Estácio de Sá em Aula Show na

Bancas

Bancas

Participação em banca de trabalhos de conclusão

Graduação

- 1. MAGALHAES, M. P.** Participação em banca de Ana Flávia de Frías Gonçalves. **A saúde na mesa: implantação do manual de boas práticas de manipulação em uma confeitearia artesal**, 2019. (Gastronomia) Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Áreas do conhecimento: APPCC/HACCP,Ciência e Tecnologia de Alimentos,Controle Higiênico-sanitário dos Alimentos
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Português.
- 2. MUSY, T.; TAVARES, L. F.; MAGALHAES, M. P.** Participação em banca de Amanda Azevêdo Mendonça. **Avaliação de Aspectos de Qualidade Higiênico-Sanitária de Alimentos em Rede de Varejo no Municípios do Rio de Janeiro**, 2017. (Gastronomia) Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Áreas do conhecimento: Controle Higiênico-sanitário dos Alimentos,Controle de Qualidade de Alimentos
Referências adicionais: Brasil/Português.
- 3. MAGALHAES, M. P.; LEITE, L.M.; ROZA, J.H.I.** Participação em banca de Silvia Errico Tomas. **Análise das condições higiênico sanitárias do setor de carnes e aves de um supermercado**, 2001. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá
Palavras-chave: Controle de Qualidade, Boas Práticas de Produção, Higiene de equipamentos e utensílios, Higiene Pessoal, Manual de Boas Práticas
Áreas do conhecimento: SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO,Higiene e Segurança dos Alimentos
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
- 4. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I.; LEITE, L.M..** Participação em banca de Paula Riffer. **Análise das variáveis que alteram o índice resto ingestão em Unidades de Alimentação e Nutrição**, 2001. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Custos de produção, índice de resto ingestão, Qualidade, Fichas Técnica de Preparação
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
- 5. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I.; LEITE, L.H.M.** Participação em banca de Andréia Barroso B. Alba. **Análise de cardápio: Composição do valor energético total consumido e distribuído dos macronutrientes da grande refeição oferecida de um hospital de cardiologia composto com as recomendações diárias (OMS e MS/ Brasil)**, 2001. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Macronutrientes, Fichas Técnica de Preparação, Cardápios
Áreas do conhecimento: Nutrição,Serviços de Alimentação Hospitalar
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
- 6. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I.; LEITE, L.H.M.** Participação em banca de Rosangela Fernandes. **Avaliação de temperaturas em alimentos de balcão de distribuição em restaurante self service**, 2001. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Controle de Tempo e Temperatura, Boas Práticas de Produção, Qualidade Higiênico Sanitária
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
- 7. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I.; LEITE, L.H.M.** Participação em banca de Daniela Ribeiro da Silva. **Condições higiênicas sanitárias de um supermercado no setor de frios e laticínios**, 2001. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Controle de Qualidade, Higiene Pessoal, Higiene de equipamentos e utensílios, Boas Práticas de Produção
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
- 8. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I.; LEITE, L.H.M.** Participação em banca de Arlisan Gomes da Costa. **Cuidados na aquisição e no armazenamento de produtos alimentícios**, 2001. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Armazenamento de alimentos, Controle de Qualidade, Manipulação de Alimentos, Padronização de matérias primas
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
- 9. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I.; LEITE, L.M..** Participação em banca de Cristiane Simões. **Elaboração de Boas Práticas de fabricação e manipulação de gêneros alimentícios de uma unidade hospitalar de rede particular da cidade do Rio de Janeiro**, 2001. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Boas Práticas de Produção, Controle de Qualidade, Manual de Boas Práticas, UAN hospitalar
Áreas do conhecimento: Higiene e Segurança dos Alimentos,Serviços de Alimentação e Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
- 10. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I.; LEITE, L.H.M.** Participação em banca de Roberta S. Hadan. **Elaboração de Manual de Boas Práticas em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital de clínicas**, 2001. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Manual de Boas Práticas, Qualidade Higiênico Sanitária
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação Hospitalar,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
- 11. MAGALHAES, M. P.; LEITE, L.H.M; ROZA, J.H.I.** Participação em banca de Christiane Maria Vieira Trindade. **Elaboração de Manuela de Boas Práticas de manipulação e processamento de alimentos de um hospital da rede particular da cidade do Rio de Janeiro**, 2001. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Boas Práticas de Produção, Qualidade Higiênico Sanitária, UAN hospitalar, Manipulação de Alimentos
Áreas do conhecimento: Nutrição,Serviços de Alimentação Hospitalar
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.

12. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I; LEITE, L.M.. Participação em banca de Margarida A. da C. Carvalho. **Estudo de adequação do buffet comercial ao momento econômico que o setor atravessa, de modo a continuar viabilizando a operação**, 2001. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Fichas Técnica de Preparação, Custos de produção, Preço de venda
Áreas do conhecimento: Nutrição,Serviços de Alimentação e Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
13. MAGALHAES, M. P.; LEITE, L.H.M; ROZA, J.H.I. Participação em banca de Roberta Molinari Neves. **Valor calóricototal e distribuição de macronutrientes de grande refeição aos funcionários de uma unidade hospitalar**, 2001. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Cardápios, Macronutrientes, Valor Nutricional, Distribuição Calórica
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação Hospitalar,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
14. MAGALHAES, M. P.; LEITE, L.M.; ROZA, J.H.I. Participação em banca de Leandra Hemerly Menezes. **A importância do planejamento de cardápios em uma unidade de alimentação e Nutrição**, 2000. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Qualidade, UAN, Planejamento de cardápios
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
15. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I; LEITE, L.H.M. Participação em banca de Carla Loureiro Mourilhe Silva. **A portaria da comissão de Vigilância Sanitária - CVS 6, 10.03.1999, versus os procedimentos internos de um serviço de Catering**, 2000. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Catering, Controle de Qualidade, Legislação de Alimentos
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
16. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I.; LEITE, L.H.M. Participação em banca de Dulcemer Regina da Silva. **Cadeia de distribuição de alimentos: Quente e fria**, 2000. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Controle de Qualidade, Boas Práticas de Produção, Manipulação de Alimentos, Qualidade Higiênico Sanitária
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
17. MAGALHAES, M. P.; LEITE, L.H.M; ROZA, J.H.I. Participação em banca de Renata Salgueiro. **Controle microbiológico das mãos de manipuladores de alimentos**, 2000. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Microorganismos, Manipulação de Alimentos, Qualidade Higiênico Sanitária, UAN
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
18. MAGALHAES, M. P.; LEITE, L.H.M; ROZA, J.H.I. Participação em banca de Thais Andrade Vicente Ferreira. **Elaboração de manual para minipuladores de alimentos em unidade de alimentação e nutrição**, 2000. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Manual de Boas Práticas, Manipulação de Alimentos, Qualidade Higiênico Sanitária, UAN
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
19. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I; LEITE, L.H.M. Participação em banca de Myrella dos Santos Rosa. **Higie e prevenção contra a contaminação de alimentosatravés de manipuladores de alimentos**, 2000. Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Controle de Qualidade, Manipulação de Alimentos, Qualidade Higiênico Sanitária
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
20. MAGALHAES, M. P.; LEITE, L.M.; ROZA, J.H.I. Participação em banca de Luciana Mantovani. **Influencia do tempo e temperatura na qualidade microbiológica dos alimentos servidos em Catering**, 2000. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Microorganismos, Qualidade, Controle de Tempo e Temperatura, Catering
Áreas do conhecimento: Nutrição,Microbiologia de Alimentos
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de Conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação
21. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I; LEITE, L.H.M. Participação em banca de Lucia Costa Pessoa. **Manipulação de frutas e vegetais consumidos crus**, 2000. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Microorganismos, Manipulação de Alimentos, Qualidade Higiênico Sanitária
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.
22. MAGALHAES, M. P.; ROZA, J.H.I; LEITE, L.H.M. Participação em banca de Liza Teixeira. **Recepção e armazenamento de matérias primas em Unidades de Alimentação e Nutrição**, 2000. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: Catering, Controle de Qualidade, Armazenamento de alimentos
Áreas do conhecimento: Serviços de Alimentação e Nutrição,Nutrição
Referências adicionais: Brasil/Português.
Banca Examinadora do Trabalho de conclusão de Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação.

Participação em banca de comissões julgadoras

Outra

1. Revisora/ Membro da Comissão Científica do Congresso Scientiarum História XIII, 2020. Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Áreas do conhecimento: História das Ciências
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. Avaliador de resumos do XI Encontro Sabores e Saberes, 2019. Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Referências adicionais: Brasil/Português.
3. Processo seletivo para professor substituto do Curso de Gastronomia, 2017. Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Referências adicionais: Brasil/Português.
Conforme os editais n. 154 de 04 de abril de 2017 e n.160 de 06 de abril de 2017, no periodo de 24 a 27 de abril de 2017.
4. Processo Seletivo de Bolsistas Pibex do Projeto "Oficina Saber e Fazer em Gastronomia", 2013. Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Referências adicionais: Brasil/Português.
5. Processo Seletivo de Monitoria para a Disciplina de Fundamentos de Culinária., 2013. Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Referências adicionais: Brasil/Português.

- 6. Processo Seletivo de Monitoria para a Disciplina de Produtos de Origem Vegetal I., 2013.**
Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Referências adicionais: Brasil/Português.
- 7. Processo Seletivo de Monitoria para a Disciplina de Produtos de Origem Vegetal II, 2013.**
Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Referências adicionais: Brasil/Português.
- 8. Processo Seletivo de Monitoria para a Disciplina de Fundamentos de Culinária, 2012.** Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Referências adicionais: Brasil/Português.
- 9. Processo Seletivo de Monitoria para a Disciplina de Produtos de Origem Vegetal I, 2012.**
Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Referências adicionais: Brasil/Português.
- 10. Processo Seletivo para Mudança de Curso (Edital n 306) e Transferência Externa Facultativa (Edital n 304) do Curso de Graduação em Gastronomia., 2012.** Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Referências adicionais: Brasil/Português.
- 11. Processo Seletivo de professor temporário para disciplina de Cozinha Internacional, 2011.**
Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Palavras-chave: Gastronomia
Áreas do conhecimento: Gastronomia, Cozinha Internacional
Setores de atividade: Alimentação, Educação
Referências adicionais: Brasil/Português.
Processo Seletivo para Professor Temporário para o Curso de Gastronomia - 17. nov a 1. dez de 2011
- 12. Processo Seletivo de professor temporário para disciplina de Custos, 2011.** Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Palavras-chave: Processo Seletivo
Áreas do conhecimento: Administração
Setores de atividade: Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Português.
Processo Seletivo para professor de Gestão para o Curso de Gastronomia, Agosto de 2011.
- 13. Processo Seletivo de professor temporário para disciplina de Panificação e Confeitaria, 2011.**
Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Palavras-chave: Processo Seletivo para Professor
Áreas do conhecimento: Gastronomia, Panificação e Confeitaria
Setores de atividade: Educação, Alimentação
Referências adicionais: Brasil/Português.
Processo Seletivo para professor temporário de Panificação e Confeitaria - Período: 17.nov a 01. dez 2011
- 14. Comissão de Avaliação do Prêmio ANERJ/99,** 1999. Associação de Nutrição do Rio de Janeiro.
Referências adicionais: Brasil/Português.

Totais de produção

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódico	5
Artigos aceitos para publicação	1
Capítulos de livros publicados	1
Revistas (Magazines)	1
Trabalhos publicados em anais de eventos	23
Apresentações de trabalhos (Comunicação)	1
Apresentações de trabalhos (Conferência ou palestra)	4
Apresentações de trabalhos (Congresso)	17
Apresentações de trabalhos (Outra)	2

Produção técnica

Trabalhos técnicos (assessoria)	2
Trabalhos técnicos (consultoria)	3
Trabalhos técnicos (outra)	2
Curso de curta duração ministrado (extensão)	3
Curso de curta duração ministrado (aperfeiçoamento)	4
Curso de curta duração ministrado (especialização)	1
Programa de Rádio ou TV (entrevista)	1
Programa de Rádio ou TV (mesa redonda)	1
Outra produção técnica	1

Orientações

Orientação concluída (trabalho de conclusão de curso de graduação)	2
Orientação concluída (orientação de outra natureza)	6

Eventos

Participações em eventos (congresso)	10
Participações em eventos (seminário)	10
Participações em eventos (simpósio)	7
Participações em eventos (oficina)	4
Participações em eventos (encontro)	14

Participações em eventos (outra)	12
Organização de evento (concurso)	1
Organização de evento (festival)	3
Organização de evento (outro)	19
Participação em banca de trabalhos de conclusão (graduação)	22
Participação em banca de comissões julgadoras (outra)	14

Página gerada pelo sistema Currículo Lattes em 09/03/2025 às 20:30:54.