



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 higiênica 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
S 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).
Secretria 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, PRO-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 & CIÊNCIA, 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, MICROBIOTÉCNICA, 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 visitante , 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	<p>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</p> <p>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, mestrands 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.</p> <p>Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa</p> <p>Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães (Responsável); ; Nilma Morcerf de Paula; Thaina Pacheco Schwan; Gloria Valeria da Veiga ; Márcia Soares da Mota e Silva Lopes ; Rosângela Alves Pereira ; Cláudia Saunders ; Cristiana Pedrosa Melo Porto ; Eliane Lopes Rosado ; Anna Paola Trindade Rocha Pierucci ; Rosana Salles da Costa - Integrante / Denise Marie Delgado B</p>
Projeto de extensão	
2025 - Atual	<p>Curso de Alimentação vegetariana e vegana</p> <p>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.</p> <p>Situação: Em andamento Natureza: Projeto de extensão</p> <p>Alunos envolvidos: Graduação (5);</p> <p>Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães (Responsável); ; Daniela Alves Minuzzo</p>
2023 - 2023	<p>VI Semana Acadêmica da Gastronomia</p> <p>Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão</p> <p>Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Tânia Musy; Ceci Santiago (Responsável); Letícia Ferreira Tavares; Maria Eliza Assis dos Passos; Marcio Marques da Silva</p>
2019 - 2021	<p>Aceleração de Empreendedores em Gastronomia</p> <p>Descrição: Ministrou na Palestra de Higiene e Conservação dos alimentos para empreendedores em 17 de setembro de 2019.</p> <p>Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão</p> <p>Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ivan Bursztyn; 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</p>
2019 - 2020	<p>Aceleração de Empreendedores em Gastronomia</p> <p>Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão</p> <p>Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ivan Bursztyn; Karla Andriea Tonini; Ceci Santiago (Responsável); Mara Lima De Cnop; Marcelo Azevedo; Daniela Alves Minuzzo</p>
2018 - 2018	<p>V Feira Gastronômica do Parque Tecnológico</p> <p>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.</p> <p>Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão</p> <p>Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ceci Santiago (Responsável)</p>
2018 - 2018	<p>Gestão e Promoção da Alimentação Saudável em Empreendimentos Gastronômicos</p> <p>Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão</p> <p>Alunos envolvidos: Graduação (5);</p> <p>Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Letícia Ferreira Tavares; Maria Eliza Assis dos Passos (Responsável)</p>
2018 - 2019	<p>Aceleração de Empreendedores em Gastronomia</p> <p>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 ser empreendimentos. O projeto prevê encontros mensais, visitas técnicas para troca 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 favoreça 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.</p> <p>Situação: Desativado Natureza: Projeto de extensão</p> <p>Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ivan Bursztyn; Karla Andriea Tonini; Ceci Santiago (Responsável); Fábio Francisco de Araújo</p>
2017 - 2017	<p>IV Feira Gastronômica do Parque Tecnológico</p> <p>Descrição: Participação na Oficina de Higiene e segurança de alimentos para empreendedores para a preparação de empreendedores em 27 de novembro de 2017.</p> <p>Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão</p> <p>Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ceci Santiago (Responsável)</p>
2017 - 2017	<p>III Feira Gastronômica do Parque Tecnológico</p> <p>Descrição: Participação na Oficina de Higiene e segurança de alimentos para empreendedores para a preparação de empreendedores</p> <p>Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão</p> <p>Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Ceci Santiago (Responsável)</p>
2015 - 2015	<p>Gestão da Alimentação Saudável em Empreendimentos Gastronômicos</p> <p>Descrição: Ministrante de Curso de extensão</p> <p>Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão</p> <p>Alunos envolvidos: Graduação (5);</p> <p>Integrantes: Márcia Pimentel Magalhães; Nilma Morcerf de Paula (Responsável); Thaina Pacheco Schwan Financiador(es): Universidade Federal do Rio de Janeiro-UFRJ</p>
2014 - 2014	<p>VI Fórum Gastronomia, Saúde e Sociedade</p> <p>Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão</p> <p>Alunos envolvidos: Graduação (5);</p>

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 de 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; Marcio 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 instrumentação 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://revistas.hcte.ufrj.br/index.php/RevistaSH/article/view/66]
2. SANTIAGO, C.; Soares, Claudia.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 de 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.; MATTÁ, 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: Ciência e Tecnologia de Alimentos
 Referências adicionais: Português. 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, Ciência 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/Português. Meio de divulgação: Filme, ISBN: 978655780635

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/Português.

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/Português. 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/Português. 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/Português.
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 ciência e tecnologia da UFRJ In: 9a Semana de Integração da UFRJ, 2018, Rio de Janeiro. **9a Semana de Integração**, 2018.
 Palavras-chave: consumo consciente
 Áreas do conhecimento: Gastronomia
 Setores de atividade: Alimentação
 Referências adicionais: Brasil/Português. 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 gastronômica: 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/Português. Meio de divulgação: Meio digital
6. SANTIAGO, C.; HERMENEGILDO, M. B. M.; CARDOZO, M.; **MAGALHAES, M. P.**; ASSUMPÇÃO, 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/Português. 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/Português. 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/Português. 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 of 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/Português. 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/Português. 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: SNCT/UFRJ**, 2016.
 Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Vários
12. **MAGALHAES, M. P.**; MUSY, T.; TONINI, K. A.; SANTIAGO, C.; PASSOS, M. E. A.; SOARES, C. M. P.; MENDONÇA, A. 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: SNCT/UFRJ 2016, 2017, 2016, Rio de Janeiro. **7a. Semana de Integração Acadêmica da UFRJ**, 2016.
 Referências adicionais: Brasil/Português. 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 gastronômico 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: Impresso
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: Impresso
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: Impresso
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: 10 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 Brasileira 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: Impresso
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: Impresso

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=ZnCHRq7jdc4; 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. MENDONÇA, 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: Impresso; 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.; ASSUMPCAO, 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.; **MAGALHAES, 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.; **MAGALHAES, M. P.**; MUSY, T.; PASSOS, M. E. A.. O Boteço 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: INVTUR 2017 International Conference/ Co-Creating the future of tourism; Inst.promotora/financiadora: Universidade de Aveiro
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 of 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 Culinary Arts and Sciences
10. Soares, Claudia.M.P.; SANTIAGO, C.; TONINI, K. A.; MUSY, T.; **MAGALHAES, M. P.**; PASSOS, M. E. A.. O Boteço 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.; **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 boteços 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. MENDONÇA, A. A.; TAVARES, B. C.; VICTORIANO, L.; **MAGALHAES, 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 boteços 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. **MAGALHAES, 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. **MAGALHAES, M. P.**; PAULA, N. M.; 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, 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 Higiênistas 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. **MAGALHAES, 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 Higiênistas 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.; **MAGALHAES, 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.; SCHWAN, T. P.; **MAGALHAES, 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. **MAGALHAES, 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. **MAGALHAES, 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.; **MAGALHAES, 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. **MAGALHAES, 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.; **MAGALHAES, 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. **MAGALHAES, 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. **MAGALHAES, 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 Federal 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.** Conteudista 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 Acadêmico 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 ministrados 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. **MAGALHAES, M. P.; PAULA, N. M.; SCHWAN, T. P.; BURSZTYN, I.; OLIVEIRA, E. F.; BAIÃO, 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.; 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
3. **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

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, produção 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 / Paineis 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 / Paineis 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 HIGIÊNICO 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) Surto 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 Confeitaria, 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.; BAIÃO, 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

Praça Principal do Evento. Organização da participação de alunos na preparação dos Festins nos hotéis e pousadas do evento.

Bancas

Bancas

Participação em banca de trabalhos de conclusão

Graduação

1. **MAGALHAES, M. P.**. Participação em banca de Ana Flávia de Frias Gonçalves. **A saúde na mesa: implantação do manual de boas práticas de manipulação em uma confeitaria artesanal**, 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 Sílvia 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 Rosângela 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 higiênico 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 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 calórico total 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 Dulcemar Regina da Silva. **Cadeia de distribuição de alimentos: Quente e frio**, 2000. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: *Controle de Qualidade, Boas Práticas de Produção, Manipulação de Alimentos, Qualidade Higiênica 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 Higiênica 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 minupuladores de alimentos em unidade de alimentação e nutrição**, 2000. (Nutrição) Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: *Manual de Boas Práticas, Manipulação de Alimentos, Qualidade Higiênica Sanitária, UAN*
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. **Higine e prevenção contra a contaminação de alimentos através de manipuladores de alimentos**, 2000. Universidade Estácio de Sá.
Palavras-chave: *Controle de Qualidade, Manipulação de Alimentos, Qualidade Higiênica 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 Higiênica 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 materias 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 período 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.