

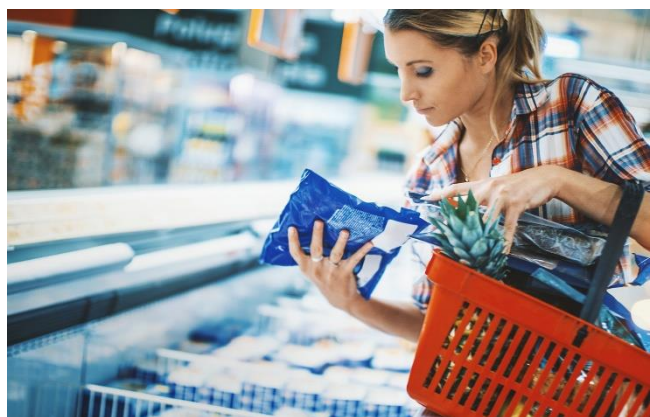
Tecnólogos em Foco é o informativo da FATEC de Marília que tem como objetivo a divulgação de algumas das várias atividades acadêmicas desenvolvidas pelos professores, alunos e administração.

## Alimentos ultraprocessados fornecem 500 calorias extras ao dia, diz estudo

Novo estudo indica que ingerir comida congelada, miojo e salgadinho com frequência pode gerar ganho de peso de até 1 quilo a cada quinze dias.

Devido à rotina agitada, muitas pessoas preferem optar pela conveniência de refeições mais fáceis e rápidas de preparar, como comida congelada, *nuggets* e refrigerantes.

Esse tipo de alimentação é geralmente baseado em alimentos ultraprocessados, que além de convenientes, tendem a ser mais baratos. No entanto, esses produtos fornecem mais de 500 calorias extras por dia, o que leva ao ganho de peso, apontou estudo inédito publicado na revista *Cell Metabolism*.



A equipe revelou também que indivíduos cuja dieta é baseada em alimentos dessa categoria podem ganhar até 2 quilos por mês. Um dos possíveis motivos para esse resultado

reside no fato de que alimentos processados são macios e fáceis de mastigar, fazendo com que as pessoas comam mais rápido. Essa rapidez provoca um atraso na atuação do intestino – que tem como missão “informar” ao cérebro que a quantidade de alimento ingerida foi suficiente. Portanto, esse processo ocorre mais tarde do que deveria e contribui para o consumo de calorias extras.

O achado surpreendeu a equipe. Inicialmente, os pesquisadores esperavam que o motivo do ganho de peso estivesse associado à presença de uma grande quantidade de ingredientes como alto teor de sódio, açúcar e gordura, que deixam a comida mais gostosa e, portanto, promovem maior ingestão alimentar.

É o primeiro teste que pode realmente demonstrar a existência de uma relação causal entre os alimentos ultraprocessados independentemente desses nutrientes – que levam as pessoas a comer demais e ganhar peso”, comentou Kevin Hall, principal autor do estudo, à revista *Time*.

**Fonte:** Revista Veja - maio de 2019.

## Visita técnica à indústria alimentícia

Alunos do 3º termo diurno/noturno do curso de Tecnologia em Alimentos fizeram uma visita técnica ao Centro de Distribuição Logística da empresa Dori Alimentos, acompanhados dos professores Wilson Chagas Gouveia e Gustavo Lana Soares.

O intuito da atividade foi aliar a teoria (disciplina de logística) com a prática (indústria alimentícia), que é um dos objetivos para a formação dos discentes neste curso.



## Autorizado uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia

Medida inclui extensões de uso de aditivos alimentares autorizados para uso em tequila, em função da promulgação da Anvisa publicou a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 281, de 29/4/2019, que autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos. A medida é fruto do processo de atualização periódica da lista desses ingredientes, tema 4.19 da Agenda Regulatória 2017/2020.

Entre as modificações, estão a autorização e a definição das condições de uso do aditivo alimentar extrato de alecrim, INS 392, na função de antioxidante, em óleos de peixe e óleos vegetais, exceto azeite de oliva e óleos virgens; a autorização e a definição das condições de uso do aditivo alimentar beta-caroteno de *Blakeslea trispora*, INS 160, na função de corante, em bebidas não alcoólicas à base de soja, suco, néctar, polpa de fruta, suco tropical e água de coco; a autorização e a definição das condições de uso do aditivo alimentar ácido ascórbico, INS 300, nas funções de antioxidante, regulador de acidez e sequestrante, para uso em frutas descascadas e ou picadas, congeladas ou não; e a autorização e a definição das condições de uso do aditivo alimentar copolímero neutro de metacrilato, INS 1206, na função de glaceante, para uso em suplementos alimentares sólidos e semissólidos.

Além disso, foram realizadas extensões de uso de aditivos alimentares autorizados para uso em tequila, em função da promulgação do Acordo entre a República Federativa do Brasil e os Estados Unidos Mexicanos para o Reconhecimento Mútuo da Cachaça e da Tequila como Indicações Geográficas e Produtos Distintivos do Brasil e do México, conforme o Decreto 9.658/2018. O processo de autorização e definição das condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em categorias de alimentos pela Anvisa segue as recomendações do *Codex Alimentarius*, em especial os princípios gerais para uso de aditivos alimentares constantes do *General Standard for Food Additives* e acordo entre Brasil e México.

**Fonte:** Agência Nacional de Vigilância Sanitária – junho de 2019.

# FATEC MARÍLIA PARTICIPA DA 17ª EDIÇÃO DO JAPAN FEST

Considerado um dos mais tradicionais e importantes acontecimentos da colônia japonesa em todo país, o **Japan Fest**, este ano atingiu a sua 17ª edição. Este evento que faz parte do calendário turístico e cultural do Estado de São Paulo ocorreu de 4 a 7 de abril com uma megaestrutura montada na sede campestre do Nikkey como parte das comemorações de aniversário da cidade de Marília, recebendo **65 mil visitantes**.

A FATEC Marília, através de projetos e pesquisas desenvolvidas por docentes na Associação Cultural e Esportiva Nikkey, que tem papel fundamental em nossa cidade promovendo atividades esportivas, educacionais, culturais e sociais, sem fins lucrativos, atendendo atualmente a 300 crianças e adolescentes, sendo a maioria da rede pública de ensino, participou com estande, pelo segundo ano consecutiva, como convidada do Nikkey Marília.



Nos 4 dias de evento, realizou-se atividades práticas como: fabricação de álcool gel no local para adultos e crianças, avaliação nutricional gratuita com resultados impressos, divulgação do vestibular e fortalecimento do Centro Paula Souza com as marcas- FATEC Marília -Tecnologia em

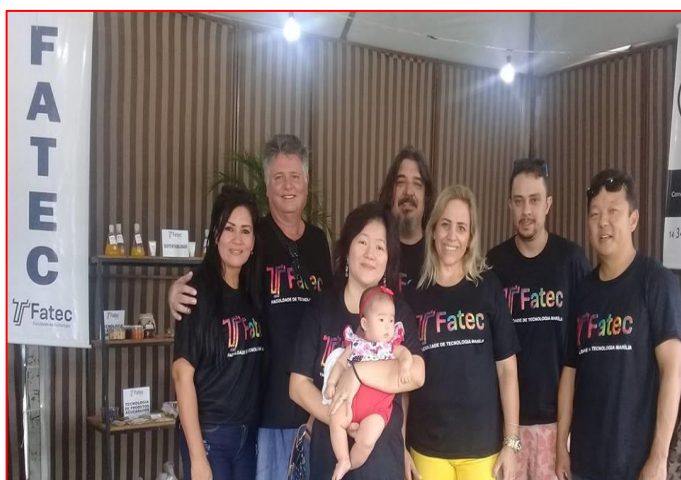


Alimentos e ETEC- Ensino Técnico, Técnico integrado ao Médio e Médio.

Essa participação foi de extrema valia e possibilitou a projeção da Fatec de Marília através da interação com o público local. A comunicação em eventos é um dos pilares que transforma o trabalho em sucesso, afinal, uma experiência repleta de interação entre docentes, alunos e comunidade, agrega muito valor ao desenvolvimento da unidade de ensino.

**Contribuição:** Professora Anna Claudia Sahade

# GALERIA DE FOTOS – 17ª EDIÇÃO JAPAN FEST



17ª JAPAN FEST  
04 à 07 de Abril de 2019

# ALUNOS DO 5º SEMESTRE APRESENTAM AS DEFESAS DOS PRÉ-PROJETOS PARA APRECIACÃO DE DOCENTES E TECNÓLOGOS.

As defesas de pré-projetos de Trabalho de Graduação do curso de Tecnologia em Alimentos pelos alunos do 5º semestre foram no dia 16 de maio de 2019 nos dois períodos (manhã e noite). Docentes e Tecnólogos em Alimentos foram os avaliadores dos 20 trabalhos apresentados em *banner*.

As apresentações foram importantes, claras e objetivas, além de argumentos fortes que foram embasados por referências de qualidade e em parâmetros atuais. O desenvolvimento apresentou os elementos teóricos de base da área do conhecimento investigado e/ou vivenciado, bem como, a definição dos termos, conceitos e estado da arte pertinentes ao referido pré-projeto.

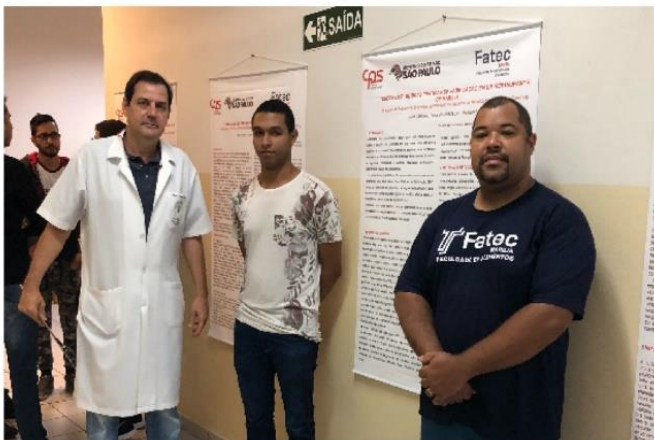
As análises e estratégias descreveram a realidade encontrada com objetividade (sem interferências, juízo de valor, preconceitos e julgamentos pessoais), de maneira simultânea, e apresentaram seu prognóstico, ou seja, potenciais ações e estratégias que proporcionarão a correção de possíveis erros e soluções para a pesquisa desenvolvida.

Abaixo seguem as fotos, explanando os conteúdos, a interação entre os alunos e docentes e a socialização no dia da apresentação.

Contribuição: Professora Marie Oshiiwa



Pré Projeto









# ALUNOS FAZEM VISITA TÉCNICA NA USINA AÇUCAREIRA DE SÃO MANOEL

Foi realizado no dia 15 de junho de 2019 uma visita técnica na Usina Açucareira de São Manoel com a participação dos alunos de vários termos e alguns docentes, entre eles, a responsável, Professora Doutora Juliana Audi Gianoni, que ministra a aula de Tecnologia de Açúcar e Álcool de Cana no 2º termo do curso de Tecnologia em Alimentos.

Fundada em 1949, a Usina São Manoel produziu em sua primeira safra 1517 toneladas de açúcar e 15 m<sup>3</sup> de etanol. Em todos esses anos tem prevalecido o espírito empreendedor e a modernidade de gestão, responsáveis por importantes transformações tecnológicas que garantem excelentes perspectivas para a empresa.

A São Manoel é uma empresa que se destaca no complexo agroindustrial canavieiro por sua gestão moderna, equilibrada e em absoluta sintonia com a comunidade do seu entorno. A gestão ambiental da Usina São Manoel está estruturada de forma a assegurar equilíbrio entre as atividades produtivas e suas práticas com o desempenho ambiental.

Todos os alunos adoraram e apreciaram o passeio e a visita. Foram todos muito bem recebidos e apresentados a empresa. Foi necessário dividir a turma em quatro grupos, cada um com um representante da empresa, onde puderam aprender muito sobre o funcionamento e a rotina da empresa.

Os alunos puderam conhecer de perto toda a estrutura e o funcionamento de rotina, administrativo, de segurança e laboratório, sempre paramentados com EPI's, uma vez que, é uma área crítica, com alto risco de acidentes. Sem mais, foi um SUCESSO.

**Contribuição:** Pedro H. S. de Rossi



# GALERIA DE FOTOS – USINA SÃO MANOEL



# 2ª OFICINA DE PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL

A 2ª Oficina de Produção de Cerveja Artesanal aconteceu nos dias 18 e 25 de maio na Fatec Marília (aulas teóricas) e na Cervejaria Alta Paulista (aulas práticas) para os alunos do curso de Tecnologia em Alimentos.

O projeto conta a idealização do Professor Leandro Repetti e com a participação dos Tecnólogos Alan Leite e Manoel Campassi.

As cervejas artesanais advêm de um processo artesanal mais cuidadoso em sua produção, enquanto as cervejas industrializadas têm por objetivo a produção em grande escala com grandes maquinários.

Em menor escala, a cerveja artesanal é desenvolvida focada em qualidade e diferenciação, o que requer mais cuidado em sua produção que é feita de forma minuciosa acompanhada e controlado pelos produtores.

Observando cada etapa, o mestre cervejeiro, analisa ao final de sua produção se o resultado obtido corresponde as suas expectativas.

Além disso, seu processo de produção possui maior lentidão, devido os produtores respeitarem todo o período de fermentação e maturação da cerveja, sem adição de produtos químicos para acelerá-los.

Pelo mundo há mais de 120 tipos de cervejas artesanais. São divididas em três grandes grupos:

- **Cervejas ales:** uma cerveja muito encorpada, a mais complexa dentre os três, neste tipo as mais populares são stout, english pale ale, trapista;
- **Lagers:** são as mais comuns no mundo, é uma cerveja mais leve com relação aos outros tipos. Com Pilsen, schwarzbier e American Lager sendo as mais populares e
- **Lambics:** com sabores únicos e processos de fabricação demorado estão entre as mais caras do mundo.

# GALERIA DE FOTOS – OFICINA DE CERVEJA ARTESANAL



# FATEC MARÍLIA MARCA PRESENÇA NO GANEPÃO 2019

Para o Presidente do Congresso, Dan L. Waitzberg, em termos de saúde e, particularmente, nutrição, diariamente, observamos constante transformação e impressionantes avanços técnico-científicos. Ao mesmo tempo, vivenciamos, cada vez mais, a valorização do humanismo no cuidar centrado nos direitos bioéticos de nossos pacientes. Essa aparente dicotomia exige “Um jeito diferente de aprender, uma forma ampliada de cuidar” que é o tema principal do 8º Congresso Brasileiro de Nutrição Integrada (CBNI), compondo o Ganepão 2019.

O aluno Igor Rocatto e as professoras Claudia Dorta, Elke Shigematsu e Alice Tanaka estiveram presentes no Ganepão 2019: 8º Congresso Brasileiro de Nutrição Integrada – CBNI e 4º Congresso Brasileiro de Pre, Pro e Simbióticos – PreProSim, apresentando trabalhos e participando de cursos. **FATEC Marília muito bem representada no evento!**



**Contribuição:** Marie Oshiiwa e Pedro de Rossi

# 1º CONCURSO CULTURAL TECNÓLOGOS EM FOCO

Com o objetivo de promover a interação, o diálogo e a troca de ideais entre os alunos da nossa instituição, está sendo realizado o 1º Concurso Cultural do Jornal Tecnólogos em Foco.

## Do concurso:

- ✓ Deverá ser redigido uma redação dissertativa sobre qualquer assunto relativo ao Tecnólogo em Alimentos na atualidade.
- ✓ O texto deverá conter no máximo 30 linhas, ser digitado utilizando as fontes *Times New Roman* e tamanho 12.
- ✓ O mesmo deverá ser enviado por e-mail na data que compreende 02 a 20 de agosto do ano de 2019.
- ✓ Não serão aceitos textos copiados da internet ou qualquer outro veículo de comunicação.
- ✓ O resultado da melhor redação será divulgado no dia 26 a agosto por informativos espalhados na instituição.

## Da avaliação:

- ✓ Será escolhida a melhor redação segundo critérios do corpo editorial do jornal.

## Premiação:

- ✓ O aluno estará concorrendo a um prêmio surpresa.



## INFORMATIVO FATEC

A Secretaria Acadêmica da Fatec Marília gostaria de lembrá-los que a rematrícula online de todos os alunos será do dia 24 a 29/07. Desejamos Boas Férias e um bom descanso a todos os alunos do curso de Tecnologia em Alimentos!

Nos vemos no início das aulas em 05 de agosto!

Até Logo!

**Secretaria Acadêmica  
Michele, Lilian e Ana Paula**

# TECNÓLOGOS EM FOCO

Participe da próxima edição do informativo da FATEC Marília.

Escreva para [marie.fatec@gmail.com](mailto:marie.fatec@gmail.com) ou [pedro.rossi3@fatec.sp.gov.br](mailto:pedro.rossi3@fatec.sp.gov.br)

## **CORPO EDITORIAL**

Cláudia Teixeira Nicolau

Marie Oshiiwa

Pedro H. S. de Rossi

## **REALIZAÇÃO**



**TODOS OS DIREITOS RESERVADOS ®**