

Edital UFRJ nº 197, de 28 de março de 2024
Processo Seletivo Simplificado para Professores Substitutos

Centro: CMM- Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé

Unidade: IAN- Instituto de Alimentação e Nutrição

Departamento: Nutrição – Ciência dos Alimentos

Setor / Área: Programa em Ciências dos Alimentos (Nutrição - Ciência dos alimentos)

Código da Opção de Vaga: PSS- 033

I. Parâmetros de admissibilidade e pontuação de currículos:

Parâmetros de admissibilidade:

- Graduação em Nutrição;
- Especialização em áreas relacionadas Nutrição e Ciência de Alimentos;
- Mestrado ou doutorado em áreas relacionadas Nutrição e Ciência de Alimentos: pelo menos créditos completos de disciplinas.

II. Cronograma de realização das etapas:

Data	Horário	Atividade	Local	Endereço
17/04/2024	08:00	Instalação da banca e sorteio do ponto da prova escrita e da prova didática	Sala 209 bloco C	Polo Universitário Rua Aloísio da Silva Gomes, nº 50, Granja dos Cavaleiros, Macaé - RJ
	9:30 - 10:00	Período para consulta		
	10:00 - 13:00	Prova escrita		
	13:30 – 14:30	Leitura da prova escrita		
	15:00	Liberação do resultado da prova escrita		
18/04/2024	15:30	Início da prova didática		

III. Modalidade do PSS: Presencial

IV. Programa de pontos a serem cobrados nas provas:

1. Introdução à Tecnologia de Alimentos: conceito, objetivos, operações unitárias.
2. Introdução à Técnica Dietética: conceito, objetivos, pesos e medidas, seleção, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, ficha técnica de preparação.
3. Frutas e Hortaliças: conceito, composição, classificação, fisiologia pós-colheita, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
4. Cereais e leguminosas: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
5. Açúcares, edulcorantes e mel: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
6. Óleos e gorduras: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
7. Leite e derivados: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
8. Carnes e derivados: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
9. Técnica Dietética aplicada às preparações com modificações de consistência, incluindo caldos, sopas, molhos, dieta branda, dieta pastosa, dieta líquida e dieta enteral.
10. Técnica Dietética aplicada à terapia nutricional, incluindo as seguintes patologias: doenças do aparelho digestivo e glândulas anexas, obesidade, transtornos alimentares, doenças cardiovasculares, diabetes, doenças pulmonares, doenças renais, câncer e AIDS.

V. Referências Bibliográficas:

1. A.O.A.C – Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Editora Washington, d.C., 2005.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr - Brasília, Ministério de Saúde, 2014.
3. Cecchi, H. M. Fundamentos Teóricos e práticos em análise de alimentos. 5. ed. Campinas: Editora UNICAMP, 2013.
4. Coulter, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. São Paulo: Artmed, 2004.
5. Damodaram, S.; Parkin, K. L.; Fennema, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
6. Domene, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
7. Mahan LV, Escott-Stump S. Krause. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Roca, 2013.

8. Maciel, B.L.L., Freitas, E.P.S., Passos, T.S., 2021. Manual para elaboração de Fichas Técnicas de Preparação e oficinas culinárias [recurso eletrônico]. EDUFRRN, Natal.
9. Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4ª edição, Ministério da Saúde, 2005.
10. Ordóñez, J.A. Tecnologia de alimentos de origem animal vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
11. Ornellas, L. Técnica Dietética. 8. ed. São Paulo: Atheneu,, 2007.
12. Pinto-e-Silva, M. E. M.; Yonamine, G. H.; Von Atzingen, M. C. B. C. Técnica Dietética aplicada à dietoterapia. Barueri: Manole, 2015.
13. Philippi, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 1. ed. São Paulo: Manole, 2003.
14. Silva, S. M. C. S.; Martinez, S. Cardápio: Guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014.
15. TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011.
16. Tabela de Composição de Alimentos - IBGE. 5. ed. Rio de Janeiro, 1999.
17. Van Boekel, S.; Posse, R. Manual de fichas técnicas de preparação. Modificações de consistência e preparações enterais não industrializadas. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

VI. Critério para cálculo da Média, para efeito de classificação no PSS:

- A análise dos currículos tem caráter eliminatório, não sendo considerada no cômputo da média final, apenas habilitando, ou não, o candidato para prosseguir na etapa subsequente.
- Prova escrita eliminatória - peso 1;
- Prova didática classificatória - peso 2;
- Cálculo final da nota: média ponderada das notas das provas escrita e didática.

VII. Composição da Banca Examinadora:

Membros	Função	Instituição
Arlene Gaspar	Docente (Membro titular)	UFRJ
Carla Adriano Martins	Docente (Membro titular)	UFRJ
Priscila Vieira Pontes	Docente (Membro titular)	UFRJ
Jéssica Chaves Rivas	Docente (Membro suplente)	UFRJ
Juliana Tomaz Pacheco Latini	Docente (Membro suplente)	UFRJ