

Informações sobre vaga/setor para concurso Docente

Centro	Unidade Acadêmica	Departamento / Programa / Curso	Setorização Definitiva	Regime de Trabalho	Classe	Denominação (1)	Titulação (2)	Vagas Ofertadas
Campus Macaé	Campus Macaé	Curso de Nutrição	Alimentação Coletiva e Estágio Supervisionado	40h - DE	A	Professor Assistente A	Nutricionista com Mestrado em Nutrição ou áreas afins	1

Etapas de Provas (3)	Escrita	Art. 12, inciso I e art. 13 da Resolução nº 11/2010 do CONSUNI.						
	Didática	Art. 12, inciso III e art. 16 da Resolução nº 11/2010 do CONSUNI.						
	Prática (facultativa)	Art. 12, inciso IV e art. 17 da Resolução nº 11/2010 do CONSUNI.	Sistemática: não indicado.					
	Títulos	Art. 12, inciso V e art. 18 da Resolução nº 11/2010 do CONSUNI.						
	Arguição de Memorial	Art. 12, inciso VI e art. 15 da Resolução nº 11/2010 do CONSUNI.						

Conteúdo Programático (4)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teorias Administrativas sob uma abordagem crítica dos diversos modelos de organização do trabalho no atendimento à coletividade sadia. 2. Gestão de pessoas em Unidade de Alimentação e Nutrição: processos de recrutamento, seleção, admissão, avaliação, capacitação e rotinas administrativas. 3. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição: dimensionamento de setores, equipamentos e utensílios. 4. Planejamento e avaliação de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição. 5. Funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição sob a ótica das atividades que ocorrem antes, durante e após a produção de refeições. 6. Ferramentas de controle na gestão financeira e de materiais em Unidades de Alimentação e Nutrição. 7. Gestão da qualidade e legislações aplicadas às Unidades de Alimentação e Nutrição em relação à Segurança Alimentar. 8. Inovações tecnológicas em equipamentos, processos de trabalho e gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. 9. Prevenção de agravos à saúde em Unidades de Alimentação e Nutrição, considerando a ambiência, o processo de trabalho e o consumo de alimentos. 10. Sustentabilidade na produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição: do planejamento de cardápios ao manejo de resíduos.
----------------------------------	--

<p>Bibliografia (5)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abreu, E.S. de. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2013. 2. ABERC (Associação Brasileira das empresas de Refeições Coletivas). Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 11ª Edição. São Paulo. 2015. 274 p. 3. Assis, Luana de. Alimentos Seguros. Ferramentas para Gestão e Controle da Produção e Distribuição. Rio de Janeiro: Senac, 2012. 4. Chiavenato I. Introdução à teoria geral de administração. São Paulo: Mc Graw - Hill do Brasil, 1993. 5. Colares L.G.T; Freitas C.M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro. v. 23, n. 12, p. 3011-3020, 2007. 6. Gandra Y.R; Gambardella A.M.D. Avaliação de Serviços de Alimentação. São Paulo: Sarvier, 1993. 7. Germano P.M.L; Germano M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos. São Paulo: Varela, 2001. 8. Kimura, A. Y. Planejamento e Administração de custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p. 9. Kraemer, F.B.;Menezes, M.F.G.;Aguiar, O.B. Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 10. Lima Filho G.P. Planejamento de Refeitórios: Definições, Características, Dimensionamento, Layout, exemplos práticos. Rio de Janeiro: GNA, 1986. 11. Matos C.H; Proença R.P.C. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. Revista de Nutrição. Campinas, v.16, n. 4, p. 493- 502, 2003. 12. Mezomo I.F.B. Administração de Serviços de Alimentação. São Paulo: Terra. 4a. Ed., 1994. 13. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução/CD/ FNDE Nº38, de 16 de julho, de 2009. 14. Oliveira, T.C.; Silva, D.A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições. Desafios e Perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 15. Portaria Interministerial nº 66 de 25/08/2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. 16. Portaria nº 1.428/93. Estabelece a obrigatoriedade de todos os estabelecimentos que manipulam alimentos implantarem o Sistema APPCC onde as BPF são consideradas pré - requisitos essenciais. 17. Portaria nº 275/02. Dispõem sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos. 18. Portaria no 326/97 Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos. 19. Portaria nº 3.214 de 08/06/78: NR-6 EPI; NR-7Exames Médicos; NR-8 Edificações; NR-12 Máquinas e Equipamentos; NR-15 Atividade e Operações Insalubres; NR-24 Condições Sanitárias dos locais de trabalho. 20. Proença, R.P.C. et al. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Santa Catarina: UFSC, 2009. 21. Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Estabelece procedimentos de BP para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. 22. Rosa C.O.B; Monteiro M.R.P. Unidades Produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 23. Sant'Ana H. M. P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 24. Santos N; Fialho F.A.P. Manual de Análise Ergonômica do Trabalho. Curitiba: Gênese, 1995. 25. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho, Ministério do Trabalho e Emprego. Programa de Alimentação do Trabalhador. Brasília, 1999. 26. Silva Jr E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 2001. 27. Silva S.M.C.S; Bernardes S.M. Cardápio – Guia Prático para Elaboração. 1º edição. Ed. Roca, 2º edição, 2008, 279p. 28. Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. Aplicações das Recomendações nutricionais adaptadas à população brasileira. Ribeirão Preto: Legis Suma, 1990. 29. Teixeira S.M.F; Oliveira Z.M.C; Rego J.C; Biscontini T.M.B. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 1997. 30. Vaz C.S. Alimentação de coletividade. Uma abordagem gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 2ª edição. Brasília. 2003. 205p. 31. Vaz C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília. 2006. 193p. 32. Vieira, M.N.C.M. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições: Série Nutrição e Metabolismo. Guanabara Koogan, 2012.
<p>Notas:</p>	

1 - A denominação deve estar de acordo com a Lei nº 12.772/12, art. 1º, § 2º, inciso I, alíneas a, b e c, e art. 8º.

2 - No campo titulação podem-se definir os títulos para o perfil desejado. (Ex.: Graduação em... + Mestrado em...; Especialização em...; Doutorado em... etc.).

3 - As etapas de provas estão em conformidade com a Resolução nº 11/2010 do CONSUNI. A etapa "Prova Prática" é facultativa, portanto, se for aplicada, deverá ser preenchida a Sistemática de Realização da Prova Prática, contendo os procedimentos de sua realização, conforme exemplo apresentado no campo destinado à Prova Prática. As demais etapas já possuem os procedimentos descritos nos artigos indicados, conforme consta na Resolução nº 11/2010.

4 - O conteúdo programático refere-se aos pontos de avaliação para a vaga/setor em questão. Eles devem ser apresentados enumerados item a item, conforme exemplo apresentado no campo destinado ao conteúdo programático.

5 - A bibliografia indicada, se houver, deverá ser apresentada enumerada item a item, conforme exemplo apresentado no campo destinado à bibliografia.

Observações: