

Universidade Federal do Rio de Janeiro
 Concurso Público para provimento de vagas de cargos Técnicos Administrativos
 Edital Nº 79, de 07 de julho de 2011

O Reitor da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, torna públicas as alterações referentes ao Edital Nº 75, de 15 de junho de 2011, publicado no Diário Oficial da União de 16 de junho de 2011.

1. O subitem 1.7 passa a ter a seguinte redação:

"1.7. O sítio eletrônico oficial do presente concurso público na rede Internet é www.pr4.ufrj.br, que doravante, neste edital, será referenciado como "sítio eletrônico do concurso". O interessado deverá acessar a opção "concursos" do Menu."

2. O subitem 6.1.1 passa a ter a seguinte redação:

"6.1.1. Os candidatos aos cargos de Técnico em Geologia e de Técnico em Nutrição e Dietética participarão de fase única, com Prova Objetiva, de caráter eliminatório e classificatório."

3. No Anexo I - Vagas, requisitos e atribuições dos cargos - é incluído o cargo de Técnico em Nutrição e Dietética, na forma a seguir:

Cargo: Técnico em Nutrição e Dietética

Total de vagas: 01 (uma) / **Município da vaga:** Macaé - RJ

Requisitos: Ensino Médio completo profissionalizante na área ou Ensino Médio Completo e Curso Técnico na área. **Atribuições:** Acompanhar o trabalho do pessoal de cozinha, verificando o teor de cozimentos dos alimentos. Controlar tecnicamente o serviço no que diz respeito a compras, armazenamento, condições higiênicas, custos, quantidade e qualidade dos produtos alimentícios. Auxiliar o nutricionista na compra, venda, utilização de produtos e equipamentos especializados; auxiliar o nutricionista na elaboração de cardápio e dietas. Auxiliar o nutricionista na supervisão do setor. Executar outras tarefas de mesma natureza e dificuldade.

4. O Anexo II - Quadro de provas - passa a ter a seguinte constituição:

Nível	Cargo / Perfil	Tipo de prova	Disciplina	Nº de questões	Valor de cada questão	Pontuação máxima	Pontuação Mínima para aprovação
Superior	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Médico - Psiquiatra / Ambulatório ▪ Médico - Psiquiatra / Perícia 	Objetiva	Língua Portuguesa	20	2	40	20
			RJU	5	1	5	1
			Conhecimentos Específicos	30	2	60	30
		Discursiva	Conhecimentos Específicos	5	20	100	50
		Títulos	-	-	-	60	-
Intermediário	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnico em Manutenção de Áudio e Vídeo 	Objetiva	Língua Portuguesa	15	1	15	15
			RJU	5	1	5	
			Informática	10	1	10	
			Conhecimentos Específicos	20	2	40	20
		Prática	Específica	-	-	100	70
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnico em Geologia ▪ Técnico em Nutrição e Dietética 	Objetiva	Língua Portuguesa	15	1	15	15
			RJU	5	1	5	
			Informática	10	1	10	
			Conhecimentos Específicos	20	2	40	20

5. No Anexo III - Conteúdos programáticos - é incluído o cargo de Técnico em Nutrição e Dietética, na forma a seguir:

Cargo: Técnico em Nutrição e Dietética - Língua Portuguesa: Compreensão e interpretação de texto. Adequação vocabular. Linguagem figurada. Redação de frases. Reescritura de frases. Redação oficial: características e especificidades. Ortografia oficial. Acentuação Gráfica. Flexão nominal e verbal. Pronomes: emprego, forma de tratamento e colocação. Emprego de tempos e modos verbais. Regência nominal e verbal. Concordância nominal e verbal. Ocorrência de crase. Pontuação.

Informática: Uso prático do sistema operacional Windows XP: principais comandos e funções. Uso prático do MS Office 2003 (Word e Excel) e do BrOffice 3.2 (editor de textos e editor de planilhas). Noções de serviços Internet & Intranet. Vírus e antivírus; Spam. “Browsers” de navegação na Internet: Internet Explorer e Mozilla Firefox. Ferramentas de Correio Eletrônico: MS Outlook e Mozilla Thunderbird. **Lei Nº 8.112/90 (RJU).** **Conteúdo específico:** Nutrição e Dietética: Metabolismo energético. Macro e micronutrientes. Água, eletrólitos e equilíbrio ácido-básico. Alimentação saudável nos ciclos de vida. Nutrição Materno-Infantil: Alimentação nos dois primeiros anos de vida. Nutrição na gestação e lactação. Dietoterapia: Dietas modificadas e especiais. Nutrição e carências nutricionais. Nutrição e doenças crônicas não transmissíveis. Nutrição E Saúde Coletiva: Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Políticas públicas que visem garantir a Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. Alimentação Coletiva: Resto ingestão. Manual de boas práticas. Análise dos pontos críticos de controle. Produção de refeições para coletividade sadia e refeições hospitalares, creches, clínicas, SPAs, geriatrias e cantinas escolares. Higiene de Alimentos: Noções básicas de microbiologia de alimentos e doenças transmitidas por alimentos. Recebimento, armazenamento, conservação e controle de alimentos. Procedimentos de higiene e sanitização (pessoal, ambiente, alimento). Técnica Dietética: Técnicas de peso e medidas. Fator de correção, cocção e desidratação. Grupos alimentares: seleção, pré-preparo, preparo e apresentação. Técnicas de congelamento e descongelamento. Técnicas de conservação e armazenamento racional. Legislação Profissional.

CARLOS ANTÔNIO LEVI DA CONCEIÇÃO