Conteúdo Programático, Bibliografia (indicação opcional) e Sistematização da Prova Prática (quando houver)

Edital UFRJ nº 875, de 19 de setembro de 2025

Haverá Prova Prática: (X) Sim ( ) Não

Unidade			
Código da Opção de Vaga	MC-062	**Departamento ou Programa / Setorização Definitiva**	Departamento de Gastronomia / Gastronomia - Saúde

Conteúdo Programático

1- Políticas públicas de alimentação escolar, desafios e inovações para futuros sustentáveis (PNAE como estratégia de segurança alimentar, valorização da agricultura familiar e educação alimentar. Alimentação de crianças e adolescentes com foco na consistência das dietas e adequação às fases: lactentes, pré-escolares, escolares e adolescentes. Elaboração de preparações e cardápios saudáveis alinhadas às diretrizes nutricionais e aos guias alimentares).

2 - Vegetarianismo e Veganismo (Evolução e diversidade das dietas vegetarianas e veganas, considerando aspectos nutricionais, culturais, sociais e ambientais. Criação e adaptação de preparações vegetarianas e veganas. Relação com práticas gastronômicas, técnicas culinárias e modos de cocção, saúde e sustentabilidade).

3 - Gastronomia Hospitalar (dietas e contextos clínicos – práticas e abordagens da alimentação em ambientes hospitalares, considerando diferentes condições de saúde e necessidades nutricionais. Relação entre consistência das dietas; criação e adaptação de receitas para doenças crônicas e condições específicas, como hipertensão, disfagia, doença celíaca, intolerância à lactose, câncer, doenças intestinais inflamatórias, doenças cardiovasculares e diabetes).

4 - Fundamentos da culinária aplicados a dietas com restrições alimentares: cortes clássicos (definição, padronização e aplicação). Técnicas de cocção por calor seco, úmido e misto (seleção, execução e adaptação para dietas especiais). Caldos e molhos de base (preparo, variações e substituições de ingredientes para restrições alimentares). Princípios para elaboração e adaptação de preparações culinárias.

5 - Segurança alimentar, sustentabilidade e responsabilidade social na gastronomia (Relação entre segurança dos alimentos, utilização integral dos alimentos, desperdício e sustentabilidade. Logística, rastreabilidade e cadeia de suprimentos. Alinhamento com legislações e políticas públicas de segurança alimentar e nutricional).

6 - Legislação sanitária aplicada à gastronomia e serviços de alimentação (Principais normas brasileiras: RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002. Papel da ANVISA e órgãos estaduais/municipais. Fiscalização e responsabilidade legal dos manipuladores de alimentos e responsáveis técnicos).

7 - Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Manual de Boas Práticas (Estrutura, importância e aplicação do Manual de Boas Práticas. Procedimentos operacionais padronizados (POPs). Impacto das BPF na segurança alimentar. Exigências da legislação sanitária (RDC nº 216/2004 e atualizações). Estabelecimentos de alimentação - atualizações recentes e tendências regulatórias).

	8 - Sistemas alimentares, saúde, mudanças climáticas e justiça social (Inter-relação entre produção, distribuição e consumo de alimentos e seus efeitos na saúde humana. Impactos das mudanças climáticas na produção agrícola, biodiversidade e disponibilidade de alimentos. Influência dos agrotóxicos na qualidade nutricional, contaminação de solos, águas e riscos à saúde. Consequências de desastres ambientais na segurança alimentar, elevação de preços e escassez. Desigualdades sociais no acesso aos alimentos, soberania alimentar e políticas públicas de promoção da equidade e sustentabilidade). 9 - Princípios de nutrição, dieta e cardápios para adultos saudáveis (Características das dietas e recomendações nutricionais para adultos saudáveis, considerando equilíbrio, variedade e prevenção de doenças crônicas. Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT: objetivos, diretrizes, benefícios, melhoria da qualidade de vida e produtividade, importância da alimentação no contexto laboral e na promoção da saúde. Sustentabilidade, educação alimentar e alinhamento com políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. 10 - Trajetória das Políticas de Saúde no Brasil (Evolução histórica das políticas de saúde no Brasil, Consolidação da saúde como direito social na Constituição de 1988. Organização do Sistema Único de Saúde - SUS e seus princípios. Trajetória das Políticas de Alimentação no Brasil: Ações de combate à fome e à desnutrição, consolidação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN, Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN e do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA. Implementação do PNAE e do PAA, articulados a políticas sociais e de saúde. Marcos legais, programas e estratégias intersetoriais que integram saúde, alimentação e assistência social, com foco em equidade, participação social e sustentabilidade). 11 - Promoção da Alimentação Saudável (Estratégias e políticas para incentivo à alimentação saudável, Guia Alimentar para a População Brasileira, Estratégia Global para Alimentação e Atividade Física. Educação alimentar, orientação nutricional e práticas alimentares culturalmente adequadas. Direito Humano à Alimentação Adequada como fundamento legal e ético para políticas públicas). 12 - Gastronomia e sustentabilidade (Biomas brasileiros e uso sustentável dos recursos naturais. Cadeias curtas de produção, promoção da biodiversidade e fortalecimento da economia local. Alimentos orgânicos - legislação, certificação e produção. Utilização integral dos alimentos, gestão de resíduos, cooperativismo). 13 - Alimentação de Atletas, Superalimentos e Alimentos Funcionais (Práticas alimentares relacionadas à performance e recuperação física, considerando nutrientes, composição e propriedades bioativas. Relação entre superalimentos e alimentos funcionais com saúde, prevenção de doenças e bem-estar. Integração com práticas gastronômicas, educação alimentar, sustentabilidade e políticas públicas de promoção da alimentação saudável em diferentes contextos).

Bibliografia (indicação opcional)	1. CHEMIN, S. M.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação Nutrição e Dietoterapia. 1a ed. São Paulo: ed. ROCA, 2007. 2. CUPPARI, L. Guia de Nutrição: nutrição clínica no adulto. 2a ed. São Paulo: ed. Manole, 2005. 3. LEÃO, L. S. C. S; GOMES, M. C. R. Manual de Nutrição Clínica: para atendimento ambulatorial do adulto. 9a ed. Petrópolis, RJ: ed. Vozes, 2009. 4. PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 2a ed. São Paulo: Manole. 2006. 5. BOEKEL, S. S. V.; LOPEZ, R. P. S. Manual de fichas técnicas de preparações para nutrição clínica: modificações de consistência e preparação enterais não industrializados. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1.reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 7. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primaria à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 8. KOVESI, Betty et al. 400G – Técnicas de Cozinha. 1aed. São Paulo: Ibep Nacional, 2007. 9. ORNELLAS, L. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Ed. Atheneu: São Paulo, 2007. 10. ANVISA. Legislações específicas para controle higiênico-sanitário. 11. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Ed. Manole, 2008; 12.JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 13. RIEDEL, G. Controle Sanitário de Alimentos. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2005; 14. SILVA JR, Eneo A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7 ed. São Paulo: Ed. Varela, 2014. 15. BRASIL. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Lei 10.831, de 23 de dezembro de 2003. 16. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANSAN 2016-2019. Brasília, DF: MDSA, CAISAN, 2017. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/plansan_2016_19.pdf. 17. Leão, M. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional / organizadora. Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p.: il. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf. 18. Barreto, et al,. Análise da Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde, da Organização Mundial da Saúde. Epidemiologia e Serviços de Saúde. Volume 14 - Nº 1 - jan/mar de 2005. Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/docEgFinalSubmetid.pdf 19. PNAE. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae. 20. Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde / Organização de Fernando Ferreira Carneiro, Lia Giraldo da Silva Augusto, Raquel Maria Rigotto, Karen Friedrich e André Campos Búrigo. Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015. Disponível em: http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/seguranca-alimentar-e-nutricional/dossie-abrasco-um-alerta-sobre-os-impactos-dos-agrotoxicos-na-saude/11-dossie-abrasco-um-alerta-sobre-os-impactos-dos-agrotoxicos-na-saude.pdf 22. Preiss, Potira Viegas; Schneider, Sergio (org.). Sistemas alimentares no século XXI : debates contemporâneos. 1° edição.

	Editora UFRGS: Porto Alegre, 2020. 23. Marchioni, Dirce Maria Lobo; Carvalho, Aline Martins de. Sistemas alimentares e alimentação sustentável. Editora Manole Saúde, 2022. 24. PNAE. Disponível em: http://www.fnde.gov.br/programas/pnae 25. PAT. Disponível em: http://trabalho.gov.br/pat 26. PAA. Disponível em: https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/acesso-a-alimentos-e-a-agua/programa-de-aquisicao-de-alimentos
Sistematização da Prova Prática	1. Haverá um sorteio para a ordem de realização da Prova Prática, para cada candidato, de acordo com a ordem de inscrição no concurso, na presença de todos os concorrentes, comprovado por assinatura em lista de presença, ficando o candidato automaticamente eliminado se ausente deste sorteio. 2. O candidato disporá de tempo total de 4 (quatro) horas para realizar a prova prática, incluindo as etapas de consulta, seleção de insumos, elaboração das preparações, exposição oral, apresentação dos pratos, limpeza e organização do espaço. 3. A prova prática consistirá na elaboração de 2 (duas) preparações com montagem de 3 (três) pratos iguais (um para cada examinador), e de uma exposição oral, de acordo com o ponto sorteado, a serem avaliados pela Banca Examinadora. 4. A Banca Examinadora sorteará um único ponto do programa de prova para todos os candidatos. Devido à logística de abastecimento de insumos e infraestrutura poderão ser sorteados apenas os pontos 1 (um), 2 (dois), 3 (três) e 4 (quatro) do programa. 5. Após o sorteio do ponto da prova, o candidato terá no máximo 30 (trinta) minutos para consultar obras, trabalhos publicados, manuais, livros técnicos e anotações pessoais, sem acesso à internet. 6. Após o fim do tempo de consulta, o candidato terá no máximo 30 (trinta) minutos para selecionar, dentre os insumos disponíveis, os itens desejados para a realização da prova. 7. A exposição oral, ao final, terá um tempo de duração de no máximo 20 (vinte) minutos por candidato. 8. A prova prática será realizada em laboratório de análise e processamento de alimentos do Instituto de Nutrição Josué de Castro. Devido às especificidades da prova, recomenda-se que o acesso a esse espaço esteja restrito aos membros da Banca Examinadora, servidores devidamente autorizados pela Direção e a cada um dos candidatos, no momento da avaliação.

9. O candidato deverá se apresentar para realizar a prova, devidamente paramentado, conforme as normas de segurança e higiene no trabalho RDC 216 (216/2004 da ANVISA) e Norma regulamentadoras de segurança do trabalho em especial, a que define usos de EPIs, NR 6.

10. A lista com os utensílios e equipamentos disponíveis no laboratório onde se realizará a prova se encontra como anexo a esse documento.

11. Será facultado aos candidatos utilizarem seus utensílios de uso pessoal (facas, descascador, espátulas e etc.), além dos fornecidos pela UFRJ.

12. A prova prática será registrada por meio de equipamento de vídeo. O vídeo é parte do concurso e será usado única e exclusivamente como memória da prova. E não implica em uso de imagens ou quaisquer outra forma de divulgação.

13. Não será admitido o uso de celular, tablet ou outro meio ou via de comunicação eletrônica.

14. Os candidatos serão avaliados quanto aos seguintes itens/critérios: Didática, coerência e articulação de conteúdos teóricos e práticos; Organização, higiene de alimentos e Segurança na área de trabalho; Adequação ao tempo disponibilizado para realização da prova; Utilização adequada das técnicas gastronômicas; Apresentação do prato e características sensoriais das preparações; Clareza, sequência lógica e coerência na descrição das etapas desenvolvidas na prática; Fundamentação teórica e capacidade de interpretar os procedimentos adotados e os resultados obtidos; Objetividade e coerência na exposição do conteúdo; Capacidade de expressão em escrita acadêmica e exposição oral com utilização adequada da terminologia técnica.

15. A prova será imediatamente anulada e excluído o candidato que desrespeitar quaisquer dos itens destas Normas.

Anexo - Lista de utensílios e equipamentos disponíveis.

UTENSÍLIOS:

Abridor de latas e garrafas - INOX
Assadeira Redonda - ALUMÍNIO
Assadeira REDONDA FUNDO FALSO
Assadeira Retangular - ALUMÍNIO
Bowl Pequeno, Médio e Grande - INOX
Caçarola Grande - ALUMÍNIO
Caçarola Pequena - ALUMÍNIO
Chaira - ALUMÍNIO
Chinois - ALUMÍNIO
Colher de Grande - POLIPROPILENO
Colher de Arroz- INOX
Concha – INOX
Cutelo - INOX
Escorredor de Massa – INOX/ ALUMÍNIO
Escumadeira - INOX
Espátula - SILICONE/POLIPROPILENO
Espátula Confeitaria Grande - INOX/POLIPROPILENO
Espremedor de Batatas - INOX
Faca de Legumes - INOX/POLIPROPILENO
Faca do Chef - INOX/POLIPROPILENO
Faca Serrilhada - INOX/POLIPROPILENO
Forma com furo no meio - ALUMÍNIO
Fouet – INOX
Frigideira Grande - ALUMÍNIO
Frigideira Média - ALUMÍNIO
Frigideira Pequena - ALUMÍNIO
Medidores (colheres/xícaras/litros) – PLÁSTICO
Panela Molhos - ALUMÍNIO
Panelas de Pressão - ALUMÍNIO
Pegador - INOX
Peneira - INOX /PLÁSTICO
Pires - PORCELANA
Potes para sobremesa – VIDRO/PORCELANA
Prancha de Corte - POLIPROPILENO - Branca
Pratos de sopa - PORCELANA
Pratos Mesa- PORCELANA
Pratos Sobremesa - PORCELANA
Ralador - INOX
Ramequim - PORCELANA

	Rolo para massas - POLIPROPILENO Talher (Colher de Sobremesa) - VARIADO Talher (Colher de Sopa) - VARIADO Talher (Faca) - VARIADO Talher (Garfo) - VARIADO Tesoura - INOX Travessa - PORCELANA Xícara - PORCELANA Xícara Café - PORCELANA EQUIPAMENTOS: Balança Batedeira Fogão (4 queimadores) Forno Freezer Geladeira Liquidificador