

ANEXO II



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE**

PROGRAMA E RELAÇÃO DE TEMAS DA DIDÁTICA

UNIDADE: Departamento de Nutrição

Endereço: Campus Universitário, Av. Sen. Salgado Filho, s/n, Lagoa Nova, Natal/RN

CEP: 59078-900

Fone: (84) 3342-2291 / 99193-6205

E-mail: dnut@ccs.ufrn.br / comunicacaodnut@gmail.com

EDITAL Nº:	076/2023-PROGESP
CARREIRA:	(X) MAGISTÉRIO SUPERIOR () MAGISTÉRIO EBTB () PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR ESPECIALIZADO
ÁREA DE CONHECIMENTO	NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

PROGRAMA DA PROVA ESCRITA (CASO HAJA, A DEPENDER DO NÚMERO DE INSCRITOS)

Boas Práticas para Serviços de Alimentação; gestão da qualidade no processo produtivo de refeições; sustentabilidade na produção de refeições: conceitos e aplicações; recursos físicos para serviços de alimentação; saúde e segurança do trabalhador em serviços de alimentação; planejamento nutricional e alimentar para diferentes coletividades.

ATENÇÃO: PROVA ESCRITA APLICÁVEL SOMENTE SE ÁREA DE CONHECIMENTO TIVER MAIS DE 12 (DOZE) CANDIDATOS INSCRITOS.

RELAÇÃO DE TEMAS PARA PROVA DIDÁTICA

1. Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Exigências legais e Instrumentos para avaliação;
2. Sistemas e ferramentas para a Gestão da Qualidade no Processo Produtivo de Refeições;
3. Sustentabilidade na produção de refeições: conceitos e aplicações;
4. Recursos físicos em serviços de alimentação: regulamentação técnica, dimensionamento e novos arranjos na produção de refeições;
5. Saúde e segurança do trabalhador em serviços de alimentação;
6. Planejamento Nutricional e Alimentar para diferentes coletividades (geral, trabalhadores, escolares, idosos).

Bibliografias sugeridas

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer .6.ed. São Paulo: Metha, 2016. 392p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

SACCOL, A.L.F.; MESQUITA, M.O. Alimentação coletiva no dia a dia. 1 ed. Rio de Janeiro. Ed. Rubio, 2021. 464p.

SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 288p.

VIEIRA, M.N.C.M. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições: Série Nutrição e Metabolismo. Guanabara Koogan,2012.

Legislações vigentes do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) referentes ao controle higiênico sanitário na produção de refeições.

Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério do Trabalho e Emprego.