



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

PROGRAMA E RELAÇÃO DE TEMAS DA DIDÁTICA

UNIDADE: Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi - FACISA
Endereço da Unidade: Avenida Rio Branco, 435, Centro, Santa Cruz/RN
CEP: 59.200-000
Fone: (84) 3342-2287 R- 210
E-mail: setordepessoal@facisa.ufrn.br

EDITAL Nº:	015/2019-PROGESP
CARREIRA:	<input checked="" type="checkbox"/> MAGISTÉRIO SUPERIOR <input type="checkbox"/> MAGISTÉRIO EBT <input type="checkbox"/> PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR ESPECIALIZADO
ÁREA DE CONHECIMENTO	GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA (20H)

PROGRAMA DO PROCESSO SELETIVO (PROVA ESCRITA)

- Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição: recursos físicos, humanos, materiais.
- Etiqueta Profissional e Pessoal na atuação do Nutricionista.
- Controle higiênico sanitário em Unidades de Alimentação.
- Empreendedorismo, Marketing e Gestão de negócios na atuação do nutricionista.

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

RELAÇÃO DE TEMAS PARA PROVA DIDÁTICA

1. Aspectos Físicos de Unidades de Alimentação e Nutrição: inter-relação com Boas Práticas de Manipulação (BPM).
2. Importância e aplicação da etiqueta pessoal e profissional na gestão contemporânea em alimentação coletiva.
3. Gestão da Qualidade Higiênico-Sanitária em Unidades de Alimentação e Nutrição: sistemas e certificações de qualidade
4. Empreendedorismo e Marketing na Atuação do Nutricionista.
5. Liderança e Gestão de Pessoas na Atuação do Nutricionista.

6. Saúde do Trabalhador: objetivos e desafios do nutricionista gestor de UANs na prevenção, promoção e recuperação da saúde dos clientes internos e externos.

BIBLIOGRAFIA

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 6 ed. São Paulo: Metha, 2015.

AGUIAR, Odaleia Barbosa; KRAEMER, Fabiana Bom; MENEZES, Maria de Fátima. **Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro. Editora Rubio, 2013.

BALCHIUNAS, Denise. **Gestão de UAN: um resgate do binômio: alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Roca, 2014

BARRETTO, Carla. **Segurança do Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

BECK. **Arte e Ciência do Serviço**. São Paulo: Ed. Anhembi Morumbi. 2007. 441p.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 7 ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

GERMANO, P.M.L; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Manole, 2011. 1034p

KOTLER, P.; Keller, P. **Administração de Marketing**. 14 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

LUZ, Olenka Ramalho. **Cerimonial, protocolo e etiqueta**. São Paulo: Saraiva, 2005

OLIVEIRA, Tatiana; SILVA, Daniela. **Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

SANTANA, Helena Maria Pinheiro. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro. Editora Rubio. 2012.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2004.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. CREMONEZI, Camila. **Gestão da Qualidade na Produção de Refeições**. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2013.