

Edital UFRJ nº 497, de 19 de junho de 2024
Processo Seletivo Simplificado para Professores Substitutos

Centro: Centro Multidisciplinar UFRJ- Macaé

Unidade: Instituto de Alimentação e Nutrição

Departamento: Curso de Nutrição

Setor / Área: Alimentação Coletiva/Técnica Dietética

Código da Opção de Vaga: PSS-022

I. Parâmetros de admissibilidade e pontuação de currículos

Graduação em Nutrição. Especialização em áreas afins.

Na análise de currículo serão considerados os seguintes itens: Formação Acadêmica e Titulação. No ato da inscrição, o candidato deverá entregar seu currículo lattes junto com os respectivos comprovantes das informações nele contidas. A exigência mínima para aprovação do candidato nesta etapa do processo seletivo será a apresentação do diploma de graduação e diploma de especialização, mestrado ou doutorado. O candidato será considerado apto ou não apto.

Avaliações: Análise de currículo (eliminatória), prova escrita (eliminatória) e prova didática (eliminatória).

II. Cronograma de realização das etapas

DATA/ LOCAL	DIA	HORA	ATIVIDADE
10/07/2024 Campus Universitário	4ª feira	9:00h	Avaliação dos títulos (fase eliminatória)
11/07/2024 CAMPUS UNIVERSITÁRIO SALA 310 BLOCO B	5ª feira	8:30h	Apresentação da banca (OBRIGATÓRIA A PRESENÇA DE TODOS OS CANDIDATOS)
		8:45h	Sorteio dos pontos para a prova escrita e prova didática
		08:45-09:45h	Leitura do material de consulta
		09:45h – 12:45h	Prova escrita
		14:30h	Leitura da Prova escrita (Sala 309 Bloco C)

		Até 20h	Divulgação do resultado da prova escrita
12/07/2024	6ª feira	9:00h	Prova didática (Sala 210 Bloco B)
CAMPUS UNIVERSITÁRIO SALA 210 BLOCO B		16:00h	Divulgação do resultado final

III. Modalidade do PSS (Presencial ou Remoto)

Presencial

IV. Programa de pontos a serem cobrados nas provas

- Teorias administrativas aplicadas às UANs
- Planejamento e avaliação de cardápios em UAN.
- Técnica dietética aplicada aos diferentes ciclos da vida
- Gestão de pessoas em UAN.
- Culinária e saúde para coletividades
- Processo produtivo de refeições: da ficha técnica à distribuição em UAN.

V. Referências Bibliográficas

1. 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.
2. AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F.B.; MENEZES, M.F. G. Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 76p.
3. BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN. Um resgate do binômio: alimentação e nutrição. 1. ed. São Paulo: Roca, 2014. 304p.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde: PNPS: revisão da Portaria MS/GM nº 687, de 30 de março de 2006. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 36 p.

6. CASTRO IRR, SOUZA TSN, MALDONADO LA, CANINÉ ES, ROTENBERG S, GUGELMIN AS. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. Rev. Nutr. 2007; 20(6): 571-88.
7. CHEMIN, S.M.; MARTINEZ, S. Cardápio - Guia Prático para a Elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 444p.
8. CZERESNIA, D; FREITAS, C. M. Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2009.
9. DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. (Orgs.). Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 197p.
10. DOMENE, S.M.A. Técnica dietética - teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 3.
11. Food in The Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on Healthy Diets From Sustainable Food Systems. The entire Commission can be found online at thelancet.com/commissions/EAT. Alimento, planeta e saúde. Disponível em: https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Portugese.pdf. EAT- Lancet, 2019.
12. JAPUR, CAMILA CREMONEZI; VIEIRA, MARTA NEVES CAMPANELLI MARÇAL. Série Nutrição e Metabolismo - Dietética Aplicada na Produção de Refeições. Guanabara Koogan, 2012.
13. LOUZADA, Maria Laura da Costa et al. Alimentação e saúde: a fundamentação científica do guia alimentar para a população brasileira. São Paulo, Faculdade de Saúde Pública da USP, 2019.
14. MONTEIRO, C.A., CANNON, G., LAWRENCE, M., COSTA LOUZADA, M.L. AND PEREIRA MACHADO, P. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome, FAO, 2019.
15. OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D. A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições: desafios e perspectivas. Rubio: Rio de Janeiro, 2016.
16. ORNELLAS, L. Técnica Dietética – Seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.
17. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3ªed. São Paulo: Manole, 2014.
18. ROCHA-PINTO, S.R.; PEREIRA, C.S.; COUTINHO, M. T.; JOHANN, S.L. Dimensões funcionais da gestão de pessoas. 9 ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007.
19. ROSA C.O.B; MONTEIRO M.R.P. Unidades Produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
20. 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.

21. VERGARA, S. C. Gestão de pessoas. 15ª. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

VI. Critério para cálculo da Média, para efeito de classificação no PSS

A média final será calculada pela média ponderada das notas das provas, com base nos seguintes pesos estabelecidos pela comissão:

. Prova Escrita: peso 1

. Prova Didática: peso 2

VII. Composição da Banca Examinadora

MEMBROS	FUNÇÃO	INSTITUIÇÃO
Gilson I. de Oliveira Junior	Presidente	CM UFRJ MACAÉ/IAN
Carla Adriano Martins	Titular	CM UFRJ MACAÉ/IAN
Mônica de Souza Lima Sant' Anna	Titular	CM UFRJ MACAÉ/IAN
Laiz Aparecida Azevedo Silva	Suplente	CM UFRJ MACAÉ/IAN
Roberta Soares Casaes	Suplente	CM UFRJ MACAÉ/IAN