

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO, BIBLIOGRAFIA E ETAPAS DE PROVAS POR SETORIZAÇÃO			
Etapas de Provas	Escrita	Conforme disposto nos Artigos 46 a 56 e Art. 63 da Resolução nº 16/2018 do CONSUNI.	
	Didática	Conforme disposto no Artigo 58 da Resolução nº 16/2018 do CONSUNI.	
	Títulos e Trabalhos	Conforme disposto no Artigo 28 e 59 da Resolução nº 16/2018 do CONSUNI.	
	Arguição de Memorial	Conforme disposto no Artigo 57 da Resolução nº 16/2018 do CONSUNI.	
Realização de Prova Prática: () Sim (x) Não			
Campus Macaé			
Código	MC-007	Departamento / Setorização Definitiva	Nutrição /Alimentação Coletiva/Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva/Técnica Dietética
Conteúdo Programático	<ol style="list-style-type: none"> 1. Políticas públicas voltadas para a Alimentação Coletiva 2. Gestão de pessoas 3. Aspectos físicos e funcionais em Unidade de Alimentação e Nutrição 4. Planejamento e avaliação de cardápios para coletividades 5. Gestão de custos e materiais 6. Gestão da qualidade na produção de refeições 7. Gestão ambiental na produção de refeições 8. Prevenção de agravos à saúde em Unidades de Alimentação e Nutrição 9. Técnica Dietética no planejamento e execução de preparações culinárias 10. Culinária e saúde 		
Bibliografia	<ol style="list-style-type: none"> 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. BEZERRA, VANESSA MORAES . Técnica dietética em preparações especiais: teoria e prática de laboratório. Rubio, 2019. 		

5. BRAIL. Portaria nº 1.428/93. Estabelece a obrigatoriedade de todos os estabelecimentos que manipulam alimentos implantarem o Sistema APPCC onde as BPF são consideradas pré-requisitos essenciais.
6. BRASIL. Casa Civil. Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 de agosto de 2010.
7. BRASIL. Conselho Nacional do Meio Ambiente. Resolução nº 275 de 25 de abril de 2001. Estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de junho de 2001.
8. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução/CD/ FNDE Nº38, de 16 de julho, de 2009.
9. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 de setembro de 2004.
10. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
11. 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.
12. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 06–Equipamento de Proteção Individual – EPI. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 2011.
13. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 07 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 1996.
14. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 09 – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 1994.
15. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 17– Ergonomia. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 2007.
16. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 1993.
17. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial n.º 66, de 25 de Agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT.
18. 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.
19. CHEMIN, S.M.; MARTINEZ, S. Cardápio - Guia Prático para a Elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 444p.
20. COLARES L.G.T; FREITAS C.M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro. v. 23, n. 12, p. 3011-3020, 2007.
21. COLARES, L.G.T. (org). Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 120p.

22. CZERESNIA, D; FREITAS, C. M. Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2009.
23. DIAS, M.A. Administração de materiais: uma abordagem logística. 5.ed. São Paulo: Atlas: 2010. 399p.
24. DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. (Orgs.). Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 197p.
25. DOMENE, S.M.A. Técnica dietética - teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 3.
26. 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.
27. JAPUR, CAMILA CREMONEZI; VIEIRA, MARTA NEVES CAMPANELLI MARÇAL. Série Nutrição e Metabolismo - Dietética Aplicada na Produção de Refeições. Guanabara Koogan, 2012.
28. KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.
29. 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.
30. MATOS C.H; PROENÇA R.P.C. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. Revista de Nutrição. Campinas, v.16, n. 4, p. 493- 502, 2003.
31. 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.
32. OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D. A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições: desafios e perspectivas. Rubio: Rio de Janeiro, 2016.
33. OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D.A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições. Desafios e Perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
34. ORNELLAS, L. Técnica Dietética – Seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.
35. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3ªed. São Paulo: Manole, 2014.
36. 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.
37. ROSA C.O.B; MONTEIRO M.R.P. Unidades Produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
38. SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 288p.
39. SANTOS JUNIOR, C.J. Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios - Guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 190p.
40. SCHNEIDER, O. M. F. (ORG). Segurança alimentar e nutricional: tecendo a rede de saberes. Petrópolis, RJ: De Petrus et Alii; Rio de Janeiro; Faperj, 2012. 208 p.
41. 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.
42. VAZ, Célia Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Célia Vaz. Brasília, 2006. 196p.

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

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