



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA – MINAS GERAIS



PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS QUE REGULAMENTAM O PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO – EDITAL 234/2014

UNIDADE: FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

DEPARTAMENTO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

DISCIPLINAS:

- 1 - TÉCNICA DIETÉTICA I;
- 2 - TÉCNICA DIETÉTICA II.
- 3 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I; ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I;
- 4 - ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II.

REGIME DE TRABALHO: 40 (QUARENTA) HORAS SEMANAIS

1. DA TITULAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA

Graduação em Nutrição e mestre em ciências da Saúde ou ciências dos Alimentos.

2. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

DISCIPLINAS: TÉCNICA DIETÉTICA I; TÉCNICA DIETÉTICA II.

- 1) Pré-preparo e preparo dos alimentos; métodos de aquisição e conservação de alimentos
- 2) Ficha Técnica de Preparo e porções dos alimentos segundo a legislação brasileira e guia alimentar brasileiro
- 3) Métodos de Preparo de Frutas, Hortaliças, Cereais e Leguminosas
- 4) Métodos de Preparo de Carnes, Ovos, Leite e derivados
- 5) Métodos de Preparo de Açúcares e Gorduras
- 6) Planejamento de cardápios para Unidades de Alimentação e Nutrição
- 7) Dietas Progressivas Hospitalares
- 8) Planejamento de cardápios para fins especiais
- 9) Planejamento de cardápios para alimentação infantil
- 10) Avaliação de cardápios
- 11) Tipos de Serviços e Etiqueta à Mesa

3. SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

1. ARAUJO, M.O.D; GUERRA, T.M.M. Alimentos Per Capita. 2 ed. Editora Unversitária, Natal – 1995. 276p
2. ARAÚJO, R.M.A.; PEREIRA, C.A.S.; QUEIROZ, V.M.V.; BRAUER, C.W.; OLIVEIRA, J.C. Cardápios com receitas de baixo custo. Viçosa: UFV, 2004. 113p.
3. ARAÚJO, W.M.C et al. Alquimia dos Alimentos. Série Alimentos e Bebidas, vol 2, editora
4. SENAC. 2011.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA – MINAS GERAIS



PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

5. CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Manual de laboratório. São Paulo: Ed. Atheneu, 2005.
6. COELHO, T. Alimentos: propriedades físico-químicas. Ed. Cultura médica, 2002. DOMENE, S. M. A. Técnica Dietética: Teoria e Aplicações. Gen, Guanabara Koogan, 2011.250p.
7. EVANGELISTA, J. Alimentos, um estudo abrangente. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2001.
8. MAWLEVICIUS, J. E. DIAS, MCG. Dietas Orais Hospitalares In: WAITZBERG, DAN L.
9. Nutrição Oral Enteral e Parenteral na Prática Clínica. SP: Atheneu, 4ª ed. 2001. p 435- 479.
10. ORNELLAS, L. H; KAJISHIMA, S.; VERRUMA BERNARDI, M. R., Técnica dietética,
11. seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
12. PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 2 ed. Manole. São Paulo, 2006.
13. SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. Cardápio - guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004. 195p.
14. TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. 6ª edição Caxias do Sul: EDUCS, 2007.143p.

4. **PROVAS, HORÁRIOS, LOCAIS**

As provas serão realizadas no período de 08:00 às 17:00 dos dias 04 a 06 de fevereiro de 2015, com abertura às 08:00 do dia 04/02/2015, no Departamento de Nutrição da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde, no Campus II, Diamantina- MG.