

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
EDITAL
CARGO DE PROFESSOR DOUTOR – MS-3

A Universidade Estadual de Campinas, através da Secretaria Geral, torna pública a abertura de inscrições para o concurso público de provas e títulos, para provimento de 1 (um) cargo de Professor Doutor, nível MS-3, em RTP, com opção preferencial para o RDIDP, nos termos do item 2, na área de "Análise Sensorial e Controle de Qualidade" e "Planejamento Alimentar e Serviços de Alimentação", nas disciplinas de Graduação "TA-541 - Análise Sensorial de Alimentos e TA-046 - Serviços de Alimentação", do Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

1. DO REQUISITO MÍNIMO PARA INSCRIÇÃO

1.1. Poderá se inscrever no concurso o candidato que, no mínimo, seja portador do Título de Doutor.

1.2. É desejável que o candidato tenha o seguinte perfil:

1.2.1. Possuir preferencialmente formação acadêmica em área afim ao Edital;

1.2.2. A inscrição de candidato que deixar de atender ao perfil desejável não será indeferida por este motivo.

2. DO REGIME DE TRABALHO

2.1. Nos termos do artigo 109 do Estatuto da UNICAMP, o Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) é o regime preferencial do corpo docente e tem por finalidade estimular e favorecer a realização da pesquisa nas diferentes áreas do saber e do conhecimento, assim como, correlatamente, contribuir para a eficiência do ensino e para a difusão de idéias e conhecimento para a comunidade.

2.2. Ao se inscrever no presente concurso público o candidato fica ciente e concorda que, no caso de admissão, poderá ser solicitada, a critério da Congregação da Unidade, a apresentação de plano de pesquisa, que será submetido à Comissão Permanente de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa – CPDI – para avaliação de possível ingresso no Regime de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa – RDIDP.

2.3. O Regime de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) está regulamentado pela Deliberação CONSU-A-02/01, cujo texto integral está disponível no sítio http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?consolidada=S&id_norma=2684.

2.4. O aposentado na carreira docente aprovado no concurso público somente poderá ser admitido no Regime de Turno Parcial (RTP), vedada a extensão ao Regime de Dedicação Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP), conforme Deliberação CONSU-A-08/2010.

2.5. A remuneração inicial para o cargo de Professor Doutor da Carreira do Magistério Superior é a seguinte:

- a) RTP – R\$ 1.423,29
- b) RTC – R\$ 3.612,91
- c) RDIDP – R\$ 8.211,02

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1. As inscrições serão recebidas todos os dias úteis compreendidos dentro do prazo de 30 (trinta) dias, a contar da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado – DOE –, no horário das 09 às 12 e das 14 às 17 horas, na Secretaria da Faculdade de Engenharia de Alimentos, situada na Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, Barão Geraldo.

Endereço: Rua Monteiro Lobato, 80.

3.2. A inscrição será efetuada mediante requerimento dirigido ao(a) Diretor(a) da Faculdade de Engenharia de Alimentos, contendo nome, domicílio e profissão, acompanhado dos seguintes documentos:

a) prova de que é portador do título de doutor de validade nacional. Para fins de inscrição, o candidato poderá apresentar apenas a ata da defesa de sua Tese de Doutorado, sendo que a comprovação do título de Doutor será exigida por ocasião da admissão. Os candidatos que tenham obtido o título de Doutor no exterior, caso aprovados, deverão obter, durante o período probatório, o reconhecimento do referido título para fins de validade nacional, sob pena de demissão;

b) documento de identificação pessoal, em cópia;

c) sete exemplares de memorial, com o relato das atividades realizadas e a comprovação dos trabalhos publicados e demais informações, que permitam avaliação dos méritos do candidato, a saber:

c.1. títulos universitários;

c.2. curriculum vitae et studiorum;

c.3. atividades científicas, didáticas e profissionais;

c.4. títulos honoríficos;

c.5. bolsas de estudo em nível de pós-graduação;

c.6. cursos freqüentados, congressos, simpósios e seminários dos quais participou.

d) um exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento mencionado no memorial;

e) Apresentação de projeto de pesquisa para o desenvolvimento de linha de pesquisa em Ciência Sensorial e Sensometria a ser implementado no Departamento de Alimentos e Nutrição, incluindo o Planejamento de uma disciplina de Pós-Graduação que contemple os fundamentos e aplicações de Ciência Sensorial e Sensometria aplicados à tecnologia e engenharia de alimentos(máximo de 20 páginas em folha A4, letra Arial 11 ou times New Roman 12 em espaço duplo).

3.2.1. O memorial poderá ser aditado, instruído ou completado até a data fixada para o encerramento das inscrições.

3.2.2. O candidato portador de necessidades especiais, temporária ou permanente, que precisar de condições especiais para se submeter às

provas deverá solicitá-las por escrito no momento da inscrição, indicando as adaptações de que necessita.

3.3. Recebida a documentação e satisfeitas as condições do edital, a Secretaria da Unidade encaminhará o requerimento de inscrição com toda a documentação ao(a) Diretor(a) da Faculdade de Engenharia de Alimentos, que a submeterá ao Departamento de Alimentos e Nutrição ou outra instância competente, definida pela Congregação da Unidade a que estiver afeta a área em concurso, tendo este o prazo de 15 dias para emitir parecer circunstanciado sobre o assunto.

3.3.1. O parecer de que trata o subitem anterior será submetido à Congregação da Unidade, que encaminhará o requerimento de inscrição com toda a documentação à deliberação da Câmara de Ensino Pesquisa e Extensão – CEPE.

3.3.2. O requerimento de inscrição no concurso será deferido se o candidato obtiver o voto favorável da maioria absoluta dos membros presentes na Sessão da CEPE.

3.4. Os candidatos que tiveram os requerimentos de inscrição deferidos serão notificados a respeito da composição da Comissão Julgadora e seus suplentes, bem como do calendário fixado para as provas e do local de sua realização, por meio de edital a ser publicado no Diário Oficial do Estado, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do início das provas.

4. DA COMISSÃO JULGADORA

4.1. A Comissão Julgadora será constituída de 05 (cinco) membros titulares e 02 (dois) suplentes, portadores, no mínimo, do Título de Doutor, cujos nomes serão indicados pela Congregação da Unidade e aprovados pela CEPE.

4.1.2. Pelo menos dois membros da Comissão Julgadora deverão ser externos à Unidade ou pertencer a outras instituições.

4.2. Poderão integrar a Comissão Julgadora profissionais de reconhecida competência na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso,

pertencentes a instituições técnicas, científicas ou culturais do país ou do exterior.

4.3. Caberá à Comissão Julgadora examinar os títulos apresentados, conduzir as provas do concurso e proceder às arguições a fim de fundamentar parecer circunstanciado, classificando os candidatos.

5. DAS PROVAS

5.1. O concurso constará das seguintes provas:

- a)** prova específica (peso 1);
- b)** prova de títulos (peso 2);
- c)** prova de arguição (peso1);
- d)** prova didática (peso1).

5.2. A prova específica consistirá de:

a) uma prova escrita dissertativa, que versará sobre assunto de ordem geral e doutrinária, relativa ao conteúdo do programa das disciplinas ou conjunto de disciplinas em concurso. Correspondente a 60% da nota da prova;

b) uma parte oral, referente a arguição de cada membro da banca no tempo máximo de 15 (quinze) minutos sobre o tema e a pertinência do Projeto de Pesquisa, correspondente a 40% da nota da prova, após o término da prova escrita, a ser agendada pela banca.

5.2.1. No início da prova específica, a Comissão Julgadora fará a leitura da(s) questão(ões), concedendo o prazo de 60 (sessenta) minutos para que os candidatos consultem seus livros, periódicos ou outros documentos bibliográficos.

5.2.2. Findo o prazo do item 5.2.1 não será mais permitida a consulta de qualquer material e a prova específica terá início, com duração de 04 (quatro) horas.

5.2.3. As anotações efetuadas durante o período de consulta previsto no item 5.2.1 poderão ser utilizadas no decorrer da prova específica,

devendo ser rubricadas por todos os membros da Comissão Julgadora e anexadas na folha de resposta.

5.2.4. Critérios para avaliação da prova escrita:

I - Apresentação (Introdução - desenvolvimento e conclusão);

II - Conteúdo (desenvolvimento do tema - organização - coerência - clareza de idéias - nível de aprofundamento);

III - Linguagem (uso adequado da terminologia técnica - propriedade - clareza - precisão e correção gramatical).

5.3. Na prova de títulos a Comissão Julgadora apreciará o memorial elaborado e comprovado pelo candidato.

5.3.1. Os membros da Comissão Julgadora terão o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para emitir o julgamento da prova de títulos.

5.4. Na prova de argüição o candidato será interpelado pela Comissão Julgadora sobre a matéria do programa da disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso e/ou sobre o memorial apresentado na inscrição.

5.4.1. Na prova de argüição cada integrante da Comissão Julgadora disporá de até 30 minutos para argüir o candidato que terá igual tempo para responder às questões formuladas.

5.4.2. Havendo acordo mútuo, a argüição poderá ser feita sob forma de diálogo, respeitado, porém, o limite máximo de 01 (uma) hora para cada argüição.

5.5. A prova didática versará sobre o programa de disciplina ou conjunto de disciplinas ministradas na Universidade no ano anterior ao concurso (Anexo I) e nela o candidato deverá revelar cultura aprofundada no assunto.

5.5.1. A matéria para a prova didática será sorteada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, de uma lista de 10 (dez) pontos, organizada pela Comissão Julgadora.

5.5.2. A prova didática terá duração de 50 (cinquenta) a 60 (sessenta) minutos, e nela o candidato desenvolverá o assunto do ponto sorteado, vedada a simples leitura do texto da aula, mas facultando-se, com

prévia aprovação da Comissão Julgadora, o emprego de roteiros, apontamentos, tabelas, gráficos, diapositivos ou outros recursos pedagógicos utilizáveis na exposição.

5.6. As provas orais do presente concurso público serão realizadas em sessão pública. É vedado aos candidatos assistir às provas dos demais candidatos.

5.7. A Comissão Julgadora poderá ou não descontar pontos quando o candidato não atingir o tempo mínimo ou exceder o tempo máximo pré-determinado para as provas didática e de argüição.

6. DA AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROVAS

6.1. As provas de títulos, argüição, didática e específica terão caráter classificatório.

6.1.1. A prova específica também terá caráter eliminatório, caso tenham se inscrito mais de 10 candidatos.

6.1.2. Ao final da prova específica cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), considerando o previsto no item 5.2 deste edital.

6.1.3. Após a atribuição das notas, o resultado da prova específica será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública.

6.1.4. Serão considerados aprovados na prova específica os candidatos que obtiverem notas iguais ou superiores a 07 (sete), de, no mínimo, 03 (três) dos 05 (cinco) examinadores.

6.1.5. Somente participarão das demais provas do concurso público os candidatos aprovados na prova específica.

6.1.6. As notas atribuídas na prova específica por cada um dos examinadores serão computadas ao final do concurso público para fins de classificação, nos termos do item 6.3 deste edital.

6.2. Ao final de cada uma das provas previstas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem 5.1 deste edital, cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez).

6.2.1. As notas de cada prova serão atribuídas individualmente pelos integrantes da Comissão Julgadora e colocadas em envelope lacrado e rubricado, após a realização de cada prova. Ao final de todas as provas do concurso, em sessão pública, os envelopes serão abertos pela Comissão Julgadora.

6.3. Ao término das provas, cada candidato terá de cada examinador uma nota final, que será a média ponderada das notas atribuídas pelo examinador ao candidato.

6.3.1. As notas finais serão calculadas até a casa dos centésimos, desprezando-se o algarismo de ordem centesimal, se inferior a cinco e aumentando-se o algarismo da casa decimal para o número subsequente, se o algarismo da ordem centesimal for igual ou superior a cinco.

6.3.2. Cada examinador fará a classificação dos candidatos pela seqüência decrescente das notas finais por ele apuradas e indicará o(s) candidato(s) para preenchimento da(s) vaga(s) existente(s), de acordo com as notas finais obtidas nos termos do item anterior. O próprio examinador decidirá os casos de empate, com critérios que considerar pertinentes.

6.4. A Comissão Julgadora, em sessão reservada, depois de divulgadas as notas e apurados os resultados, emitirá parecer circunstanciado sobre o resultado do concurso justificando a indicação feita, da qual deverá constar tabela e/ou textos contendo as notas, as médias e a classificação dos candidatos. Também deverão constar do relatório os critérios de julgamento adotados para avaliação de cada uma das provas. Todos os documentos e anotações feitas pela Comissão Julgadora para atribuição das notas deverão ser anexados ao processo do presente concurso público.

- 6.4.1.** Ao relatório da Comissão Julgadora poderão ser acrescentados relatórios individuais de seus membros.
- 6.5.** O resultado do concurso será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública.
- 6.5.1.** Serão considerados habilitados os candidatos que obtiverem, da maioria dos examinadores, nota final mínima sete.
- 6.5.2.** Será indicado para nomeação o candidato que obtiver o primeiro lugar, isto é, maior número de indicações da Comissão Julgadora.
- 6.5.3.** O empate nas indicações será decidido pela Comissão Julgadora, prevalecendo sucessivamente a média geral obtida e o maior título universitário. Persistindo o empate a decisão caberá, por votação, à Comissão Julgadora. O presidente terá voto de desempate, se couber.
- 6.5.4.** Excluído o candidato em primeiro lugar, procedimento idêntico será efetivado para determinação do candidato aprovado em segundo lugar, e assim subseqüentemente até a classificação do último candidato aprovado.
- 6.5.4.1.** Para as classificações seguintes deverão ser desconsideradas as indicações do candidato já classificado e considerada a ordem de classificação feita por cada um dos examinadores para os candidatos remanescentes.
- 6.6.** As sessões de que tratam os itens 6.2.1 e 6.5 serão realizadas no mesmo dia em horários previamente divulgados.
- 6.7.** O parecer da Comissão Julgadora será submetido à Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos, que só poderá rejeitá-lo, no todo ou em parte, por 2/3 (dois terços) de seus membros presentes, quando unânime, ou por maioria absoluta, também de seus membros presentes, quando o parecer apresentar apenas três assinaturas concordantes dos membros da Comissão Julgadora.
- 6.8.** O resultado final do concurso será submetido à homologação da Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE.

6.9. A relação dos candidatos aprovados será publicada no Diário Oficial do Estado, com as respectivas classificações.

7. DA ELIMINAÇÃO

7.1. Será eliminado do concurso público o candidato que:

- a) Deixar de atender às convocações da Comissão Julgadora;
- b) Não comparecer ao sorteio do ponto da prova didática;
- c) Não comparecer a qualquer uma das provas, exceto a prova de títulos.

8. DO RECURSO

8.1. O candidato poderá interpor recurso contra o resultado do concurso, exclusivamente de nulidade, ao Conselho Universitário, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da publicação prevista no item 6.9 deste edital.

8.1.1. O recurso deverá ser protocolado na Secretaria Geral da UNICAMP.

8.1.2. Não será aceito recurso via postal, via fac-símile ou correio eletrônico.

8.1.3. Recursos extemporâneos não serão recebidos.

8.2. O resultado do recurso será divulgado no site da Secretaria Geral da UNICAMP (www.sg.unicamp.br)

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. A inscrição do candidato implicará o conhecimento e a tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais o candidato não poderá alegar qualquer espécie de desconhecimento.

9.2. As convocações, avisos e resultados do concurso serão publicados no Diário Oficial do Estado e estarão disponíveis no site www.sg.unicamp.br, sendo de responsabilidade exclusiva do candidato o seu acompanhamento.

9.3. Se os prazos de inscrição e/ou recurso terminarem em dia em que não há expediente na Universidade, no sábado, domingo ou feriado, estes ficarão automaticamente prorrogados até o primeiro dia útil subsequente.

9.4. O prazo de validade do concurso será de 1 (um) ano, a contar da data de publicação no Diário Oficial do Estado da homologação dos resultados pela CEPE, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período.

9.4.1. Durante o prazo de validade do concurso poderão ser providos os cargos que vierem a vagar, para aproveitamento de candidatos aprovados na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso.

9.5. A critério da Unidade de Ensino e Pesquisa, ao candidato aprovado e admitido poderão ser atribuídas outras disciplinas além das referidas na área do concurso, desde que referentes à área do concurso ou de sua área de atuação.

9.6. O candidato aprovado e admitido somente será considerado estável após o cumprimento do estágio probatório, referente a um período de 03 (três) anos de efetivo exercício, durante o qual será submetido à avaliação especial de desempenho, conforme regulamentação prevista pela Universidade.

9.7. Até 60 (sessenta) dias após a publicação da homologação do concurso o candidato poderá solicitar a retirada dos memoriais (item 3.2.c) entregues no ato da inscrição e que não foram utilizados pela Comissão Julgadora, mediante requerimento protocolado na Secretaria da Faculdade de Engenharia de Alimentos. Após este prazo, se não retirados, os memoriais poderão ser descartados.

9.8. O presente concurso obedecerá as disposições contidas na Deliberação CONSU-A-03/03.

9.8.1. Cópia(s) da(s) Deliberação(ões) mencionada(s) poderá(ão) ser obtida(s) no site www.sg.unicamp.br ou junto a Secretaria da Faculdade de Engenharia de Alimentos, que poderá prestar quaisquer outras informações relacionadas ao concurso público.

9.9. Os itens deste edital poderão sofrer eventuais alterações, atualizações ou acréscimos enquanto não consumada a providência ou evento que lhes

disser respeito, até a data de convocação para a prova correspondente, circunstância que será mencionada em Edital ou Aviso a ser publicado.

Anexo I – Programas das Disciplinas

TA-541 - ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

Teórico

1 - Histórico da análise sensorial. Importância no controle de qualidade dos produtos alimentícios. Ambiente dos testes sensoriais: laboratórios, iluminação, materiais necessários, fatores que influem na avaliação sensorial: erros de natureza psicológica e fisiológica. Preparação e apresentação das amostras.

2 - Os sentidos humanos como fonte de informação. Olfacção, gustacção, tato, audição e visão.

3 - Métodos Sensoriais. Métodos de diferença: testes pareado, duo-trio, triangular. Teste de hipótese. Distribuição do Chi-quadrado. Teste de ordenação.

4 - Métodos de diferença: Diferença-do-controle e análise dos resultados por análise de variância (ANOVA) com duas fontes de variação. Teste de média: Dunnet.

5 - Métodos descritivos: escalas de intensidade. Análise dos resultados por ANOVA e testes de média: teste de Tukey e LSD.

6 - Métodos descritivos: Perfil de sabor e perfil de textura.

7 - Métodos descritivos: Análise descritiva quantitativa: desenvolvimento de descritores, treinamento e seleção de provadores, análise dos resultados por ANOVA (2 fontes de variação e interações), testes de média (Tukey), análise de componentes principais (interpretação).

8 - Métodos afetivos: Testes de preferência e aceitação. Testes: pareado, ordenação. Escala hedônica, escala-do-Ideal. Análise estatística dos resultados: ANOVA, Tukey.

9 - Seleção de provadores.

10 - Psicofísica: Limiares de detecção e diferença (thresholds). Lei de Stevens. Potência de edulcorantes e aromatizantes. Análise tempo-intensidade.

Prático

1 - Teste de reconhecimento de odores. Teste de reconhecimento dos gostos básicos.

2 - Efeito do meio de dispersão sobre a intensidade de odores. Efeito da temperatura sobre a qualidade e intensidade de odores. Interação dos sentidos humanos.

3 - Testes de diferença: Pareado, duo-trio, triangular.

4 - Testes de diferença: Ordenação e diferença do controle.

5 - Testes de Escalas: estruturadas e não estruturadas.

6 - Testes descritivos: Análise descritiva quantitativa, desenvolvimento de terminologia, desenvolvimento de referências, definição de termos descritivos, treinamento e seleção de provadores, análise final das amostras.

7 - Testes afetivos: Pareado-preferência, ordenação-preferência, escala hedônica e escala do ideal.

8 - Psicofísica: limiares de detecção (thresholds).

9 - Psicofísica: lei de Stevens. Determinação de equivalência de doçura através de escala de magnitude.

10 - Análise tempo-intensidade.

TA-046 - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

1 - Introdução: histórico da alimentação fora do lar. Tipos e finalidades de um Serviço de Alimentação. Novas tecnologias - Fluxograma. Organograma. Mercado.

2 - Índices operacionais: fluxo, fila, ocupação (%) e rotatividade.

3 - Dimensionamento de refeitórios: área e número de lugares. Tipos de mesas.

- 4 - Distribuição de refeições: Tipos e sistemas, equipamentos, serviços de apoio. Dimensionamento de equipamentos e áreas.
- 5 - Equipamentos: equipamentos para cocção (descrição dos equipamentos, esquema de produção, dimensionamento, exemplos e exercícios), equipamentos de pré-preparo, equipamentos auxiliares, equipamentos para limpeza.
- 6 - Área para lavagem de louças: equipamentos, sistemas, layout, dimensionamento.
- 7 - Layout. Dimensionamento de áreas e equipamentos para os diversos setores de um restaurante.
- 8 - Fast Food: conceitos básicos. Franquias. Produtos de conveniência. Catering. Hospitais. Super Mercados –produção de alimentos prontos ou pré-preparados. Produção centralizada: aspectos gerais. Produtos pré-processados. Sistemas de transporte, análise econômica, comparação entre os sistemas de distribuição (congelados, refrigerados, quentes).
- 9 - Logística. Produtos e fornecedores para FoodService: desenvolvimento, estudo de mercado, comercialização (sistemas de compra e entrega).
- 10 - Alimentação Escolar. Programa de Alimentação do Trabalhador.

Anexo II

Sugestão de Bibliografia

TA-541

1. Amerine, M.A., Pangborn, R.M., Roessler, E.B. Principles of sensory evaluation of food. New York: Academic Press. 1965. 602p.
2. Bartoshuk, L.M. The biological basis of food perception and acceptance. Food Qual. Pref. v.4, p. 21-32, 1993.
3. Bourne, M. Food texture and viscosity: concept and measurement. Academic Press. Inc. 1982.
4. Burgard, D.R., Kuznick, J.T. Chemometries: chemical and sensory data. Boca Raton: CRC Press. 1990. 195p.

5. Fisher, C. Scott, T.R. Flavores de los alimentos. Biología y química. Zaragoza: Editorial Acribia. 1997. 212 p.
6. Francis, F.J., Cludsdale, F.M. Food colorimetry: Theory and Application. AVI Publ. Co Inc. 1975.
7. Guyton, A.C., J.E., Hall, Tratado de fisiología médica. 11ª Ed. Rio de Janeiro: Editora Interamericana. 2006. 1264p.
8. Jelineck, G. Sensory evaluation of food. England: Ellis Horwood. 1985. 429p.
9. Kramer, A., Szczesniack, A.S. Texture measurement of foods. D. Reidel Publ. Co. 1973.
10. Meilgaard, M., Civille, G. V., Carr, B.T. Sensory analysis techniques. 4th ed. CRC Press. Boca Raton. 2004. 358 P.
11. O'Mahony, M. Sensory evaluation of food. Statistical methods and procedures. Marcel Dekker Inc. 487p. 1986.
12. Piggott, J.R. Sensory analysis of foods. London: Elsevier Appl. Sci. 1989. 426p.
13. Piggott, J.R., Statistical procedures in food research. Elsevier Applied Science Publ. 1986. 326p.
14. Stone, H., Sidel, J. Sensory evaluation practices. New York: Academic Press. 3th ed. 2004. 388p.
15. Taylor, A.J. Volatile flavor release from foods during eating. Critical Rev. Food Sci. Nutr. v. 36, n.8. p. 765-784. 1996.

TA-046

1. BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 setembro de 2004.
2. Walker, J. R.; Lundberg, D. E. O Restaurante: conceito e operação. Tradução de Sônia Kahl. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2003. 366 p.
3. Sous Vide and Cook-Chill Processing for the Food Industry. Coautoria de Sue Ghazala. Gaithersburg, Md.: Aspen, 1998. 341p.

4. Proença, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 1997. 136 p.
5. Silva Filho, A..R.A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 232p.
6. Lima Filho, G. P. Planejamento de refeitórios. Rio de Janeiro, 1986. 96 p.
7. Kazarian, E. A. Foodservice facilities planning. New York: Van Nostrand Reinhold, 1989. 412 p