

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
EDITAL 09/2011-FCA
CONCURSO 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 01 (um) cargo de Professor Doutor, nível MS-3, em RTP, com opção preferencial para o RDIDP, nos termos do item 2, na área de Nutrição, nas disciplinas: Técnica Dietética; Administração de Serviços de Alimentação; e Estágio Supervisionado em Alimentação e Nutrição Institucional, da Faculdade de Ciências Aplicadas 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:

- a) Graduação em Nutrição, com doutorado em Ciência dos Alimentos ou Nutrição.
- b) Área de atuação em Alimentos Funcionais ou Química de Alimentos.

1.2.1. 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 da 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 apresentação de plano de pesquisa, que será submetido à Comissão Permanente de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa – CPDI para avaliação de possível ingresso no Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa – RDIDP, a critério do Grupo de Trabalho de Implantação da Faculdade de Ciências Aplicadas, constituído pela Portaria GR 40/2008.

2.3. O Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) está regulamentado pela Deliberação CONSU-A-02/01, com acesso disponível no site <http://www.pg.unicamp.br/delibera/2001/DE02A01-CONS.htm>.

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 Dedicção 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 Área de Atendimento Multiusuário da Faculdade de Ciências Aplicadas, situada à Rua Pedro Zaccaria, 1300, Jardim Santa Luiza, em Limeira, São Paulo.

3.2. A inscrição será efetuada mediante requerimento dirigido ao Diretor da Faculdade de Ciências Aplicadas, 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 deverão, caso aprovados, obter o reconhecimento para fins de validade nacional durante o período probatório, sob pena de demissão;

b) documento de identificação pessoal, em cópia;

c) sete exemplares do memorial, contendo as atividades realizadas, em que sejam comprovados os trabalhos publicados e as 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.

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, seja ela temporária ou permanente, que precisar de condições especiais para se submeter às provas deverá solicitá-las 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 a Diretoria da Faculdade de Ciências Aplicadas, que terá 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 ao Grupo de Trabalho de Implantação da Faculdade de Ciências Aplicadas, 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 ao concurso será deferido se o candidato obtiver o voto favorável da maioria absoluta dos membros presentes à 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.

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 pelo Grupo de Trabalho de Implantação da Faculdade de Ciências Aplicadas 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 a 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 (peso 1);
- d)** prova didática (peso 1).

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 do concurso.

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.

5.3. 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 arguição 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 arguição cada integrante da Comissão Julgadora disporá de até 30 minutos para arguir o candidato que terá igual tempo para responder às questões formuladas.

5.4.2. Havendo acordo mútuo, a arguição poderá ser feita sob forma de diálogo, respeitado, porém, o limite máximo de 1 hora para cada arguição.

5.5. A prova didática versará sobre o programa de disciplina ou conjunto de disciplinas ministradas na Universidade no ano anterior ao concurso 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 a 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 arguição.

6. DA AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROVAS

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

- 6.1.1.** A prova específica também terá caráter eliminatório, caso tenham se inscrito mais de 8 (oito) 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 em envelope lacrado e rubricado, após a realização de cada prova e abertos ao final de todas as provas do concurso em sessão pública.
- 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 sequência 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 pertinente.
- 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 subsequentemente 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 ao Grupo de Trabalho de Implantação da Faculdade de Ciências Aplicadas, 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 no conhecimento e na 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 01 (um) ano, a contar da data de publicação no Diário Oficial do Estado da homologação dos resultados pela CEPE, podendo ser prorrogado.

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 pós a homologação do concurso o candidato poderá solicitar a retirada dos memoriais entregues no ato da inscrição, mediante requerimento protocolado na Secretaria da Faculdade de Ciências Aplicadas. Após este prazo, se não retirados, os memoriais poderão ser descartados.

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

9.8.1. Cópias das Deliberações mencionadas poderão ser obtidas no site www.sg.unicamp.br ou junto a Área de Atendimento Multiusuário da Faculdade de Ciências Aplicadas, 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 – Programa da Disciplina

Técnica Dietética

Ementa

Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para a aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos alimentos. Rótulos e embalagens. Pesos e medidas. Redação de receitas e glossários de termos. Execução, avaliação e degustação das preparações com os seguintes alimentos: gorduras, cereais e derivados, leite, ovos, hortaliças e frutas, carnes, aves e pescados, leguminosas, bebidas, massas, açúcares, caldos e molhos. Cálculo do valor nutricional (total e porção). Fator de correção, índice de conversão e índice de reidratação e custos.

Objetivos

1. Sistematizar e estudar os procedimentos que possibilitam a utilização dos alimentos, visando preservar o valor nutritivo e obter as características sensoriais desejadas.
2. Descrever e estudar operações tecnológicas e modificações pelas quais passam os alimentos durante o processamento.
3. Viabilizar o trabalho em equipe e promover pensamento crítico.
4. Promover interdisciplinaridade.

Conteúdo Programático

1. Disciplina de Técnica Dietética:

Hervé This: biografia resumida e leitura do prefácio do livro “Alquimia dos Alimentos”. Conceitos e objetivos da técnica dietética. Conceito de dietética e de técnica dietética. Objetivos da Técnica Dietética: dietético, digestivo, nutritivo, higiênico, operacional, sensorial, econômico. Laboratório de técnica dietética: conceito e normas de utilização.

2. Métodos e Indicadores no preparo de alimentos

Pré-preparo: metodologia para pesos e medidas; limpeza, higienização e sanitização; métodos de divisão e de união de alimentos. Preparo: métodos de cocção. Indicadores: indicador de parte comestível, indicador de conversão, indicador de reidratação.

3. A estética do gosto e os sentidos

Considerações sobre a estética do gosto; órgãos dos sentidos; fisiologia da percepção do gosto (receptores e células).

4. Estudo dos grupos de alimentos

Leguminosas: conceito, valor nutritivo, classificação, aplicação em técnica dietética. Verduras e Legumes: conceito, valor nutritivo, classificação, aplicação em técnica dietética, pigmentos, formas

de subdivisão (cortes). Frutas: conceito, valor nutritivo, classificação, aplicação em técnica dietética, pigmentos. Açúcares: conceito, valor nutritivo, solubilidade, açúcar invertido, cristalização, hidrólise, ponto de fusão, características, edulcorantes, aplicação em técnica dietética. Leite, queijo e iogurtes: conceito, valor nutritivo, conservação, processamento, tipos, aplicação em técnica dietética. Pães e cereais: conceito, valor nutritivo, cereais habitualmente consumidos, formas de consumo, estrutura dos grãos, características funcionais, agentes de crescimento, glúten, gelatinização do amido, aplicação em técnica dietética. Ovos: conceito, estrutura, valor nutritivo classificação, armazenamento, aplicação em técnica dietética. Carnes: conceito, estrutura, maciez, qualidade da carne, valor nutritivo, digestibilidade, agentes amaciadores, métodos de pré-preparo e preparo, tipos. Óleos e gorduras: conceito, fontes, valor nutritivo, tipos. Ponto de fumaça, agente emulsificante, auto-oxidação, aplicação em técnica dietética. Condimentos: conceito, classificação, ervas aromáticas, aplicação em técnica dietética e culinária. Bebidas: conceito, classificação, tipos, aplicação em técnica dietética. Algas e cogumelos: conceito, classificação, tipos, aplicação em técnica dietética.

5. Planejamento de cardápios

Objetivo, tipos de cardápio, fatores a serem considerados no planejamento a elaboração de cardápios, definição de percapitas, redação dos cardápios, elaboração de fichas técnicas.

Administração dos Serviços de Alimentação

Ementa

Identificação, finalidade, tipos e características das unidades de alimentação e nutrição (UAN). Planejamento de uma UAN: dimensionamento de área e equipamentos específicos para recebimento e armazenagem de alimentos, para a produção e distribuição de refeições. Planejamento de cardápios e de compras, dimensionamento e administração de pessoal. Planejamento e organização de lactário. Código de ética do nutricionista.

Objetivos

1. Conhecer e saber como funcionam as Unidades de Alimentação;
2. Administrar materiais, recursos financeiro e pessoal;
3. Aplicar os conhecimentos sobre saneamento e segurança na produção de alimentos;
4. Controlar a qualidade nos Serviços de Alimentação.

Conteúdo Programático

1. Introdução à Administração

Histórico de refeições coletivas. Tipos de serviços. Teorias administrativas, Conceito, Objetivos, abordagem das estruturas organizacionais das Empresas, Instituições e Unidades de Alimentação e Nutrição. Organograma e Fluxograma. Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT.

2. Área Física

Noções de arquitetura em Unidades de Alimentação hospitalar e industrial, planejamento e estudo da área física destinada a UAN. Princípios básicos da construção de um Serviço de Alimentação, Instalações elétricas, hidráulicas, mecânicas, térmicas. Dimensionamentos das áreas – Recebimento, armazenagem, produção, distribuição e higienização nas diversas áreas. Projeto ou *layout* de uma planta física de uma UAN.

3. Equipamentos

Dimensionamento, seleção, características, finalidade e manutenção, utensílios utilizados na UAN, contentores para transporte e apoio dos alimentos, cuidados especiais com equipamentos.

4. Administração de recursos humanos

Conceito, objetivos e funções. Dimensionamento e distribuição de pessoal em UAN - análises e descrição de cargos. Recrutamento e seleção de pessoal (conceito e finalidade). Treinamento de pessoal (conceito, objetivos, conteúdo, importância e fases. Legislação de RH: Relações trabalhistas, CLT, NRs, administração de salários. Saúde ocupacional/risco ocupacional – PCMSO, CIPA.

5. Administração de Materiais

Introdução, conceito, classificação. Estoque – classificação, dimensionamento. Compras – conceito, seleção de fornecedores, recepção e armazenamento. Tipos e técnicas de Estocagem. Legislação de materiais – modelos de licitações.

6. Administração Financeira

Introdução e conceito. Previsão e controle dos custos, planejamento orçamentário, fluxo contábil da produção.

7. Administração da produção

Introdução, conceitos, planejamento da produção, previsão e capacidade de produção. Diagnóstico da UAN. Controles – formas e meios de execução, formulários, impressos.

8. Código de ética do nutricionista.

Estágio Supervisionado em Alimentação e Nutrição Institucional

Ementa

Disciplina prática conduzida sob a forma de estágio em unidades de alimentação que aplicam métodos e técnicas de gerenciamento para o atendimento nutricional de grupos populacionais saudáveis.

Anexo II - Bibliografia

ARAÚJO, Wilma M.C. et al. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: Editora Senac-DF, 2009.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades**. 8ed. São Paulo: 2003.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 6 ed. São Paulo: Ed. Senac SP, 2005.

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 de setembro de 2004.

CAMARGO, Érika Barbosa (Ed.). **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

CHANDRASHEKAR, J. et al. **The receptors and cells for mammalian taste**. Nature, 444; 288-294.

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. São Paulo: McGraw-Hill, 6. ed., 700p. 2000.

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3 ed. atual. e ampl. Barueri, São Paulo: Manole, 2009.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.

MEZOMO, I. F. B. **A administração de Serviços de Alimentação**. São Paulo: Metha, 4.ed., 469p. 1994.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos.** 8 ed. rev. ampl. São Paulo: Atheneu, 2007.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética.** 2 ed. rev e atual São Paulo: Manole, 2006.

REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2002. 129P.

Revista de Nutrição da PUCAMP; Revista de Nutrição em Pauta.

SÃO PAULO, Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS nº 6/99 de março de 1999. Regulamento técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. Diário Oficial do Estado de São Paulo. São Paulo. v.109,n.47,p.24-27.12 mar.1999.Seção I

SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição: métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades.** São Paulo: Varela, 115p. 1995.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional.** 2ed. [Traduzido do original: Técnicas de Cocina Profesional]. LONDRES, Helena (Trad.). Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

SILVA FILHO, A.R.A. da. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais.** São Paulo: Varela, 232p. 1996.

TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z.M.G.de., REGO, J.C.do., BISCONTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 219p. 2000.

THIS, Hervé. **Um cientista na cozinha.** [Traduzido do original: Les Secrets de le Casserole]. BAGNO, Marcos (Trad.). 4 São Paulo: Ática, 2004. 240.