

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

EDITAL 02/2014 - FCA

A Universidade Estadual de Campinas torna pública a abertura de inscrições para o Processo Seletivo Público Sumário para admissão de 01 (um) docente, no nível MS-3.1, em regime RTP, com opção preferencial para o RDIDP, em caráter emergencial e temporário, pelo prazo de 180 dias ou enquanto durar o afastamento do docente substituído, o que ocorrer primeiro, nos termos da Resolução GR-052/2013, na área de Nutrição, para ministrar as disciplinas NT402 - Técnica Dietética, NT602 - Administração dos Serviços de Alimentação e NT800 - Alimentação e Nutrição Institucional, da Faculdade de Ciências Aplicadas da Universidade Estadual de Campinas.

I - DAS INSCRIÇÕES

1. As inscrições serão recebidas todos os dias úteis compreendidos dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado de São Paulo - DOE, na Área de Recursos Humanos da Faculdade de Ciências Aplicadas, situada à Rua Pedro Zaccaria, 1300, Jardim Santa Luiza, em Limeira, São Paulo, no horário das 09 às 12 horas e das 14 às 17 horas, através de requerimento dirigido ao Diretor da Faculdade de Ciências Aplicadas, contendo nome, idade, filiação, naturalidade, estado civil, domicílio, profissão e endereço eletrônico, acompanhado dos seguintes documentos:

- a. prova de que é portador do título de doutor outorgado pela UNICAMP, por ela reconhecido ou de validade nacional. Os candidatos que tenham obtido o título de doutor no Exterior deverão, caso aprovados, obter reconhecimento para fim de validade nacional.
- b. documento de identificação pessoal que contenha foto, em cópia simples;
- c. 04 (quatro) exemplares do Curriculum Lattes atualizado, contendo suas atividades realizadas que permitam cabal avaliação de seus méritos, a saber: títulos universitários, atividades científicas, didáticas e profissionais, títulos honoríficos, bolsas de estudo em nível de pós-graduação, cursos ministrados e frequentados, congressos, simpósios e seminários dos quais participou.

2. As inscrições serão realizadas presencialmente, sendo aceitas inscrições por procuração.

3. Os candidatos que tiverem os requerimentos de inscrição deferidos serão notificados sobre a composição da Comissão Julgadora, o calendário e o local das provas por meio de correio eletrônico e divulgação no site da Faculdade de Ciências Aplicadas (www.fca.unicamp.br), com antecedência mínima de 3 (três) dias do início das provas.

II - DAS PROVAS E DOS PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS CANDIDATOS

1. A presente Seleção constará das seguintes provas:

PRIMEIRA ETAPA: ELIMINATÓRIA E CLASSIFICATÓRIA

- Prova Escrita – Peso 1

SEGUNDA ETAPA – CLASSIFICATÓRIA

- Prova de Títulos – Peso 1

- Prova Didática – Peso 2

- Prova de Arguição – Peso 1

2. A Prova Escrita será dissertativa, de caráter eliminatório e classificatório, e nela o candidato deverá abordar sobre um dos temas abaixo relacionados, sorteado antes do início da prova:

01) Métodos e Indicadores do Preparo de Alimentos;

02) Elaboração de Cardápios e Cardápios Modificados;

- 03) Técnicas de Preparo e Conservação de alimentos;
- 04) Ficha Técnica e Receita Padrão;
- 05) Legislação Específica para o Controle Higiênico-sanitário dos Alimentos em Unidades Produtoras de Refeição;
- 06) Programa de Alimentação do Trabalhador;
- 07) Noções de Arquitetura em UAN Hospitalar e Industrial (Planejamento e estudo da área física; Princípios básicos de construção de um serviço de alimentação; Dimensionamento das áreas; Projeto ou layout de uma planta física de uma UAN);
- 08) Dimensionamento, Recrutamento, Seleção e Distribuição de Pessoal em UAN;
- 09) Gestão Financeira em UAN;
- 10) Administração da Produção e Controle de Qualidade em UAN.

2.1 A Prova Escrita terá duração de 2 (duas) horas e 30 (trinta) minutos, podendo ser consultados livros, periódicos ou outros documentos bibliográficos ao longo de todo o período de sua realização.

3. Na Prova de Títulos será apreciado pela Comissão Julgadora o Curriculum Lattes apresentado pelo candidato.

4. A Prova Didática versará sobre tema de livre escolha do candidato dentre aqueles relacionados no Item 2 do presente Edital e nela o candidato deverá revelar conhecimento amplo sobre o assunto.

4.1. A prova didática terá duração de 40 (quarenta) a 50 (cinquenta) minutos e nela o candidato desenvolverá o assunto do ponto escolhido, 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.

4.2. As provas orais da presente seleção serão realizadas em sessão pública. É vedado ao candidato assistir às provas dos demais candidatos.

5. A Prova de Arguição terá duração máxima de 60 (sessenta) minutos e versará sobre as matérias dos programas das disciplinas e sobre o Curriculum Lattes apresentado pelo candidato.

6. Cada membro da Comissão Julgadora deverá atribuir, individualmente, nota entre 0 (zero) a 10 (dez) aos candidatos, em cada uma das provas realizadas.

7. A Prova Escrita terá caráter eliminatório e classificatório, sendo habilitados à segunda etapa os candidatos que obtiverem nota igual ou superior a 07 (sete) de, no mínimo, 02 (dois) dos 03 (três) examinadores.

8. A nota final de cada candidato será a média ponderada das notas obtidas nas Provas Escrita, de Títulos, Didática e de Arguição, atribuídas por cada membro da Comissão Julgadora, sendo considerados aprovados os candidatos que alcançarem a média mínima 07 (sete) de, no mínimo, 02 (dois) dos 03 (três) examinadores.

9. Será indicado para admissão o candidato que obtiver a maior nota final.

10. Em caso de empate, terá preferência o candidato que obtiver maior média na Prova Didática. Persistindo o empate, a decisão caberá, por votação, à Comissão Julgadora. O presidente terá voto de desempate, se couber.

11. O resultado final será submetido à apreciação da Congregação da Faculdade de Ciências Aplicadas.

12. A relação dos candidatos classificados será disponibilizada no site da Faculdade de Ciências Aplicadas (www.fca.unicamp.br), com as notas finais obtidas pelos mesmos.

III – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1. A Comissão Julgadora será constituída de 3 (três) membros titulares e 2 (dois) suplentes, portadores, no mínimo, de título de Doutor.
2. A admissão do candidato selecionado se dará enquanto perdurar o afastamento da Profa. Dra. Caroline Dario Capitani, em licença-gestante, observando-se o Artigo 5º, Inciso I, da Resolução GR-052/2013, cujo texto integral encontra-se disponível no endereço eletrônico http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?id_norma=3444.
3. A presente seleção obedecerá às disposições contidas na Resolução GR-052/2013, que dispõe sobre a admissão de docente em caráter emergencial.
4. A critério da Faculdade de Ciências Aplicadas, no caso de admissão, poderá ser solicitada a apresentação de plano de pesquisa a ser 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.
 - 4.1. O Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) está regulamentado pela Deliberação CONSU-A-002/2001, cujo texto integral encontra-se disponível no endereço eletrônico http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?consolidada=S&id_norma=2684.
 - 4.2. A remuneração inicial para o nível de Professor Doutor I, MS-3.1, da Carreira do Magistério Superior é a seguinte:
 - a) RTP - R\$ 1.592,14
 - b) RTC - R\$ 4.041,51
 - c) RDIDP - R\$ 9.185,10
5. A validade do processo seletivo será de 12 (doze) meses a contar da data da homologação do resultado final da Comissão Julgadora pela Congregação da Faculdade de Ciências Aplicadas.
 - 5.1. Durante a validade do processo seletivo e, em caso de nova vaga, poderá haver convocação de outros candidatos aprovados.
6. Do resultado do processo seletivo caberá recurso, exclusivamente de nulidade, dirigido ao Diretor da FCA/UNICAMP, no prazo de 2 (dois) dias úteis contados a partir da divulgação dos resultados.
7. A participação do candidato no presente processo seletivo implicará no conhecimento do presente Edital e aceitação das condições nele previstas.

IV - PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS

NT402 - TÉCNICA DIETÉTICA

EMENTA

Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para a aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos alimentos. Utilização de Ficha Técnica para padronização de receitas. Pesos e medidas. Fator de correção, índice de conversão e índice de reidratação e custos. Cálculo do valor nutricional (total e porção). Estudo das transformações físico-químicas e sensoriais durante o processamento de gorduras, cereais e derivados, leite, ovos, hortaliças e frutas, carnes, aves e pescados, leguminosas, bebidas, massas, açúcares, caldos e molhos. Rótulos e embalagens.

OBJETIVOS

Sistematizar e estudar os procedimentos que possibilitam a utilização dos alimentos, visando preservar o valor nutritivo e obter as características sensoriais desejadas; descrever e estudar operações tecnológicas e modificações pelas quais passam os alimentos durante o processamento; viabilizar o trabalho em equipe e promover pensamento crítico; promover interdisciplinaridade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução, conceitos e objetivos da técnica dietética:

- Normas para utilização do Laboratório de técnica dietética e para redação dos relatórios de aulas práticas.

- Métodos e Indicadores no preparo de alimentos:

- Pré-preparo; pesos e medidas; limpeza, higienização e sanitização; métodos de divisão e de união de alimentos;
- Preparo e métodos de cocção;
- Indicadores das etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos.

- A estética do gosto e os sentidos:

- Órgãos dos sentidos; fisiologia da percepção do gosto (receptores e células);
- Métodos de análise sensorial dos alimentos.

- Estudo dos grupos de alimentos e aplicação em Técnica Dietética:

- Hortaliças e Frutas: conceito, valor nutritivo, classificação, formas de subdivisão (cortes) e aplicação;
- Condimentos: conceito, classificação e aplicação.;
- Leguminosas: conceito, valor nutritivo, classificação e aplicação;
- Açúcares e doces: conceito, valor nutritivo, solubilidade, tipos de açúcares e edulcorantes e aplicação;
- Leite, queijo e iogurtes: conceito, valor nutritivo, conservação, processamento, tipos e aplicação;
- Pães e cereais: conceito, valor nutritivo, formas de preparo; agentes de crescimento, glúten, gelatinização do amido e aplicação;
- Ovos: conceito, estrutura, valor nutritivo, classificação, armazenamento e aplicação;
- Carnes: conceito, estrutura, valor nutritivo, qualidade, digestibilidade, agentes amaciadores, métodos de pré-preparo e preparo e aplicação;
- Óleos e gorduras: conceito, fontes, classificação, valor nutritivo, tipos. Ponto de fumaça, agente emulsificante, auto-oxidação e aplicação;
- Bebidas: conceito, classificação, tipos e aplicação em técnica dietética.

- Planejamento de cardápios e Elaboração de fichas técnicas:

- Definição, objetivos e tipos de cardápio;
- Planejamento e elaboração de cardápios institucionais;
- Redação dos cardápios;
- Elaboração de fichas técnicas, definição de per capita, porção e rendimento.

NT602 - 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

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

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução à Administração:

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

- Área Física:

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

- Equipamentos:

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

- Administração de recursos humanos:

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

- Administração de Materiais:

1. Introdução, conceito, classificação;
2. Estoque – classificação, dimensionamento;
3. Compras – conceito, seleção de fornecedores, recepção e armazenamento;
4. Tipos e técnicas de Estocagem;
5. Legislação de materiais – modelos de licitações.

- Administração Financeira:

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

- Administração da produção:

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

- Código de ética do nutricionista.

NT800 - 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 sadios.

OBJETIVOS

Articular a teoria e a prática visando consolidação do aprendizado na área de Alimentação Coletiva; Promover a troca de conhecimentos teóricos do curso com a prática da realidade profissional; Conhecer a dinâmica no desenvolvimento das atividades de um Nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Acompanhamento da rotina do nutricionista do local;
- Aplicação dos conhecimentos teóricos na prática da administração do serviço de alimentação;
- Planejamento financeiro: gestão de custos, cardápios e compras;
- Planejamento organizacional: estrutura organizacional, organograma, rotinas, normas e roteiros de produção de serviços realizados, administração de recursos humanos;
- Logística de suprimentos;
- Planejamento físico: área de trabalho, ambiência, equipamentos, planta física, lay-out, fluxograma;
- Planejamento técnico dos cardápios, fichas técnicas de preparação, fichas de custos e per capita das preparações;
- Avaliação e diagnóstico dos aspectos relacionados à segurança alimentar, dos riscos e principais pontos críticos de controle de UAN;
- Elaboração de projeto com plano operacional de ação que atenda uma das demandas do serviço.

V – BIBLIOGRAFIA

- ARAÚJO, W. 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. 288p.
- BARRETO, R. L. P. **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, E. B. (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**, v. 444; p. 288-294, 2006. Disponível em: <<http://www.nature.com/nature/journal/v444/n7117/pdf/nature05401.pdf> >. Acesso em: 30 de outubro de 2013.
- CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 6. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2000.
- COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- CHEMIN, S. M. S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.
- FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2004.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos.** São Paulo: Varela, 1998.

ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. **Gestão de serviços de nutrição hospitalar.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MEZOMO, I. F. B. **A administração de serviços de alimentação.** 4. ed. São Paulo: Metha, 1994.

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

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

REGGIOLLI, M. R. **Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2002.

Revista de Nutrição da PUCCAMP
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- alterada pela CVS 18 de 9.9.2008. 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. 1999. Seção I.

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

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional.** 2. ed. 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, 1996.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2000.

THIS, H. **Um cientista na cozinha.** 4. ed. São Paulo: Ática, 2004.