



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO**



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS EFETIVOS DE PROFESSOR
ADJUNTO, DE PROFESSOR ASSISTENTE E DE PROFESSOR AUXILIAR DA CARREIRA DO
MAGISTÉRIO SUPERIOR DA UFGD**

(EDITAL PROGRAD Nº 20 DE 30 DE DEZEMBRO DE 2009)

PONTOS E BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ÁREA: ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

(Faculdade de Ciências da Saúde)

1. Planejamento e elaboração de cardápios, cálculo de percaptas, planejamento e controle de estoques, análise de custos.
2. Alimentação Coletiva no Brasil e Programa de Alimentação do Trabalhador.
3. Gestão de Recursos Financeiros.
4. Gestão de Recursos Humanos.
5. Gestão de Recursos Materiais.
6. Pesos e medidas de alimentos, processos básicos de pré-preparo, preparo, distribuição e conservação de alimentos.
7. Controle higiênico-sanitário em alimentos, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), elaboração de manual de boas práticas em serviços de alimentação.
8. Planejamento e organização de lactários.
9. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição.
10. Gastronomia hospitalar.

Bibliografia Indicada

ABERC. Manual aberc de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Metha, 2003.

ABREU, E.S. et al. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição - um modo de fazer. 2 ed. São Paulo: Metha, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde – Portaria nº 1428 de 26/11/93. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Disponível em <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=661&word>

_____. Ministério da Saúde – Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/97. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Disponível em https://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/326_97.htm

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em <http://www.bioqualitas.com.br/arquivos/legislacao/216.pdf>

MANZALLI, P.V. Manual para serviços de alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Metha, 2006.

ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Roca, 2008.

TEIXEIRA, S. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. 7 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

VAZ, C.S. Restaurante controlando custos e aumentando lucros. São Paulo: Metha, 2006.

ZANELLA, L.C. Instalação e Administração de Restaurante. São Paulo: Metha, 2007.