



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 51/2017**

UNIDADE: FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

DEPARTAMENTO: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

DISCIPLINAS:

- 1 - ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II;
- 2 - GERENCIAMENTO DE CUSTO APLICADOS ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO;
- 3 - 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 Mestrado em Ciências da Nutrição, ou Ciências Biológicas e da Saúde ou em Ciências dos Alimentos.

2. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Ambiência em Unidades de Alimentação e Nutrição;
2. Composição e Planejamento das Áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição;
3. Dimensionamento das Áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição;
4. Planejamento Físico-funcional de Lactário e Banco de Leite;
5. Gerenciamento de Custos: Matéria prima e Mão-de-obra.

3. SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS

1. ABREU, E.S.; SPINELLI M. G.N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2009. 342 p.
2. KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998. 95p
3. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de refeições para coletividade. 2003.
4. MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p.
5. Ministério da Saúde. RDC 50 de 21 de fevereiro de 2002. Regulamento técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA – MINAS GERAIS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS



6. PINHEIRO SANT'ANA, Helena Maria. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2012.288p.
7. PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva. 2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000, 136p.
8. SILVA FILHO, A R. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial. São Paulo: Varela, 1996. 235p.
9. SILVA JÚNIOR E. A. Manual de controle higiênico- sanitário em alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479p.
10. TEIXEIRA, S. F. M. G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.219p.
11. VAZ, C. S. Alimentação para Coletividade: uma abordagem gerencial, Brasília, 2002, 208 p.
12. VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.196 p.