

**PROCESSO SELETIVO PROFESSOR VOLUNTÁRIO
EDITAL**

Disciplina	Código	Carga horária semestral	Quantidade de turmas
Técnica Dietética 1	DIS10482	75	1

Número de vagas: 01 (uma)

Grande área de conhecimento: Ciências da Saúde (4.00.00.00-1)

Área: Nutrição (CNPq 4.05.00.00-4)

Área de conhecimento: Nutrição

Regime de trabalho: 5 horas

Titulação mínima exigida: Graduação: Nutrição; Pós-graduação: Mestrado ou aluno de pós-graduação em Programas de Mestrado da UFES, conforme Resolução nº 085A/2016.

Poderá ser contratado aluno com especialização ou residência, caso não existam inscritos mestres ou mestrandos.

- **Natureza do processo seletivo:** Prova de aptidão didática e prova de títulos.

Inscrições: Secretaria do Departamento de Educação Integrada em Saúde, de 08h às 16h (secretaria.deis@gmail.com).

Vaga de origem: Erika Madeira Moreira da Silva – gozo de um período de férias devido a licença maternidade

Comissão de seleção: Geralda Gillian Silva Sena (presidente), Daniela Alves Silva (membro interno), Jackline Freitas Brilhante de São José (membro interno).

Data para inscrição: 23 a 29 de outubro de 2018.

Data para realização da prova do processo seletivo: 06 de novembro de 2018 (sorteio do ponto 05/11/18 às 8:00h).

Prova didática:

- Indicadores utilizados no pré-preparo e preparo de alimentos: fator de correção (indicador de parte comestível), fator de cocção (indicador de conversão), indicador de reidratação, rendimento, desperdício.

- Classificação, utilização, propriedades, características organolépticas, seleção e aquisição, armazenagem, pré-preparo e preparo de grupos alimentares: açúcares, doces, óleos e gorduras.

- Classificação, utilização, propriedades, características organolépticas, seleção e aquisição, armazenagem, pré-preparo e preparo de grupos alimentares: cereais, raízes, tubérculos, leguminosas.

- Classificação, utilização, propriedades, características organolépticas, seleção e aquisição, armazenagem, pré-preparo e preparo de grupos alimentares: leite e seus derivados, ovos.

- Classificação, utilização, propriedades, características organolépticas, seleção e aquisição, armazenagem, pré-preparo e preparo de grupos alimentares: carnes bovina, aves, suínos, pescados.

Bibliografia:

1. DOMENE, S.M.A. *Técnica Dietética: teoria e aplicações*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 350p.
2. ORNELLAS, L. H. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p. ISBN 8574540927
3. PHILLIPI, S. T. *Nutrição e Técnica Dietética*. 2. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2006. 402 p. ISBN 8520425178