

**PROCESSO SELETIVO PROFESSOR VOLUNTÁRIO
EDITAL**

Disciplina	Código	Carga horária semestral	Quantidade de turmas
Técnica Dietética 2	DIS10707	60	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: 4 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: Daniela Alves Silva (presidente), Érica Aguiar Moraes (membro interno), Jackline Freitas Brilhante de São José (membro interno).

Data para inscrição: 26 de setembro a 02 de outubro de 2018.

Data para realização da prova do processo seletivo: 09 de outubro de 2018 (sorteio do ponto 08/10/18 às 12:00h).

Prova didática:

- Técnicas e regras para a elaboração de cardápios institucionais e comerciais.
- Caracterização, indicação e técnicas de preparo de fórmulas infantis para aleitamento artificial.
- Caracterização, planejamento de cardápios e técnicas de preparo da alimentação de pré-escolares, escolares e adolescentes.
- Planejamento de cardápios e técnicas de preparo para atendimento dietoterápico específico: modificação de consistência de dietas hospitalares.

Bibliografia:

1. SILVA, S.M.C.S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 2ª ed. São Paulo: roca, 2008. 68
2. TEICHMANN, I.T.M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.
3. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. São Paulo: Manole, 2006, 402 p.
4. VAN BOEKEL, S.S.; LOPEZ, R.P.S. Manual de fichas técnicas de preparações para nutrição clínica: modificações de consistência e preparações enterais não industrializadas. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013, 155 p.
5. ARAÚJO, M.O.D.; GUERRA, T.M.M. Alimentos Per Capitas. 3 ed. Natal: EDUFERN, 2007. BRASIL.



Universidade Federal
do Espírito Santo

Centro de Ciências da Saúde

Departamento de
Educação Integrada em Saúde

5. ACCIOLY, Elizabeth; SAUNDERS, Cláudia; LACERDA, Elisa Maria de Aquino. Nutrição em obstetria e pediatria. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan: Cultura Médica, 2009. xxi, 649 p. ISBN 9788570064448.
6. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...et al.] – 2. ed. - Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012. 48 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolaralimentacao-e-nutricao>
7. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação sobre a alimentação escolar para portadores de diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...[et al.] – 2. ed. – Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012. 54 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolaralimentacao-e-nutricao>
8. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012. 56 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolaralimentacao-e-nutricao>
9. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Relatório do Grupo Técnico de Referências Nutricionais para o PNAE criado pela Portaria MEC nº 246 de 09 de agosto de 2006. Brasília: PNAE: CECANESC, 2012. 45 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacaoescolar-alimentacao-e-nutricao>
10. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Relatório do Grupo Técnico de Testes de Aceitabilidade nos alimentos do PNAE criado pela Portaria MEC nº 362 de 08 de dezembro de 2006. Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012. 45 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacaoescolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>
11. BRASIL. Ministério do Emprego e Trabalho. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Nº 193, de 5/12/2006. Disponível em: http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p_20061205_193.pdf.
12. CASTRO, F.A.F; QUEIROZ, V.M.V. Cardápios: planejamento e etiqueta. Viçosa, Ed. UFV, 2007.
13. DAN, W. Nutrição Oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. Ed., São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte: Editora Ateneu, 2006.
14. PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para decisão nutricional. 3ª edição. São Paulo: Editora Manole, 2012.
15. PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.S.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005.
16. ORNELLAS, L. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. Rev. e apl. São Paulo: Atheneu, 2007.
17. PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.



Centro de
Ciências da Saúde

Departamento de
Educação Integrada em Saúde