



EDITAL Nº. 197/2023

**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE DOCENTE**

**CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS E SAÚDE**

**Área do Conhecimento: NUTRIÇÃO**

**ANEXO II**

**LISTA DE TEMAS A SEREM SORTEADOS PARA A PROVA DIDÁTICA**

1. Planejamento e gerenciamento físico-estrutural em unidades de alimentação coletiva.
2. Planejamento de cardápios para coletividades.
3. Educação Alimentar e Nutricional em Alimentação coletiva.
4. Sustentabilidade na gestão de produção em unidades de alimentação coletiva.
5. Gestão e garantia da qualidade em unidades de alimentação coletiva.
6. Gestão ambiental, sustentabilidade e responsabilidade social em unidades de alimentação coletiva.
7. Aspectos de gestão de recursos humanos em alimentação coletiva.
8. Logística de suprimentos e gestão de custos em alimentação coletiva.
9. Alimentação e Nutrição no ambiente escolar.
10. Alimentação e Nutrição e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
11. Alimentação e Nutrição no ambiente escolar na rede privada de ensino.
12. Alimentação Coletiva e promoção da saúde.
13. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
14. Área de alimentação coletiva e seus aspectos na promoção da saúde.

**REFERÊNCIAS**

ABREU, E S de; SPINELLI, M G N; PINTO, A M S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 6. ed., rev. e ampl. São Paulo (SP): Metha, 2016.

BALCHIUNAS, Denise. **Gestão de UAN: um resgate do binômio Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Roca, 2014. 304p.

DAL BOSCO, Simone Morelo; ANTUNES, Maria Terezinha. **Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição: da Teoria à Prática**. Editora Appris, 2019.

**Reitoria**

Campus Dom Idílio José Soares – Avenida Conselheiro Nébias, 300 – 11015-002 – Santos, SP  
55-13-3205-5555  
www.unisantos.br



KNIGHT, JOHN BARTON; KOTSHEVAR, H. L. Gestão, planejamento e operações de restaurante. São Paulo: Roca, 2005.

MARQUES, M. L.; SILVA JUNIOR, E. A. **Manual ABERC de práticas elaboração e práticas de serviços de refeições para coletividade**. 11. ed. São Paulo: ABERC, 2015. Edição revisada com base na Portaria CVS nº 05/2013-SP.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed., rev. e atu. São Paulo (SP): Manole, 2015. 343p.

PINHEIRO-SANT'ANA, Helena Maria. **Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288p.

SILVA, S.M.C.S.; MARTINEZ, Silvia. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3. ed. São Paulo (SP): Roca, 2014. xiv, 279 p.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. **Manual de Controle Higiênico sanitário em Serviços de Alimentação**. 8.ed., ampl., São Paulo: Varela, 2020.

TEIXEIRA, SM. F.G. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo, Atheneu, 2007.

VAZ, Célia S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial**. Brasília, 2003.

Resolução 600 CFN: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>. Acesso em: 17/11/2023

PAT: [https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/faq-atualizacao-cgsst\\_ago23.pdf](https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/faq-atualizacao-cgsst_ago23.pdf). Acesso em 17/11/2023.

Parâmetros nutricionais do PAT: [https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/arquivos-legislacao/portarias-interministeriais/pat\\_portaria\\_interministerial\\_66\\_2006.pdf](https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/arquivos-legislacao/portarias-interministeriais/pat_portaria_interministerial_66_2006.pdf). Acesso em: 17/11/2023.

## Reitoria