



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
FACULDADE DE MEDICINA



## CONCURSO PÚBLICO - EDITAL 018/2013 ÁREA II: UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1) Identificação, caracterização e estrutura organizacional de uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) comercial e coletiva.
- 2) Técnica Dietética aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 3) Gestão financeira em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 4) Administração de Recursos Humanos em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 5) Funcionamento e Planejamento da Estrutura Física de Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 6) Boas Práticas de Fabricação em Unidades de Alimentação e Nutrição, elaboração de Manual de BPF e controle dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's.
- 7) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 8) Planejamento e operacionalização de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 9) Programa de Alimentação do Trabalhador.
- 10) Inovações tecnológicas em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 11) Gestão de qualidade e programas de acreditação em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 12) Biossegurança, gestão ambiental e responsabilidade social em Unidades de Alimentação e Nutrição.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS SUGERIDAS

ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo, 8 ed., 2003. 288p.

ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**. 2 ed. revista e ampliada. Editora Metha. São Paulo, 2007.

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição – Vol.2**. São Paulo: Ponto Crítico, 1 ed., 1998.

KIMURA, Alice Yoshiko. **Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais**. Editora Varela, 2003.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
FACULDADE DE MEDICINA



MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração.** 5 ed. Manole, 2002.

PROENÇA, R. P. C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva.** 2 ed., Florianópolis: Insular, 2000, 136 p.

SILVA FILHO, R. A. S. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais.** São Paulo: Varela, 1996, 232 p.

SILVA JR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos.** 2 ed. São Paulo: Varela, 1997. 385p.

SILVA, S. M. C. S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** São Paulo: Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2001.

TEIXEIRA, S., et. al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** Editora Atheneu, 2007.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Instalação e Administração de Restaurantes.** Editora Metha, São Paulo, 2007.