



NORMAS COMPLEMENTARES AO EDITAL No. 90/2016
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFESSOR
SUBSTITUTO DA UFU/ FACULDADE DE MEDICINA
CURSO: NUTRIÇÃO
ÁREA II: CIÊNCIA DOS ALIMENTOS – SUBÁREA: BROMATOLOGIA E TÉCNICA
DIETÉTICA

1. DAS PROVAS E TÍTULOS

O Processo Seletivo Simplificado, nos termos da Resolução CONDIR 03/2015, e de acordo com o Edital nº 90/2016, publicado no D.O.U. em 27 de dezembro de 2016, consistirá das seguintes avaliações:

Primeira etapa:

Prova escrita, valendo 100 pontos, de caráter **classificatório e eliminatório**.

Segunda etapa:

- a) Prova didática valendo 100 pontos, de caráter **classificatório e eliminatório**;
- b) Apreciação de títulos, valendo 100 pontos, de caráter classificatório.

O candidato deverá comparecer nas datas e horários marcados para a realização de cada prova, sendo desclassificados aqueles que não comparecerem ou se atrasarem.

Todos os candidatos deverão apresentar domínio dos padrões de língua culta portuguesa, tanto na expressão oral (prova didática), quanto na expressão escrita (prova escrita).

A apreciação de títulos e a prova didática serão realizadas como etapa posterior à prova escrita e somente participarão os candidatos aprovados na 1ª etapa, após o esgotamento dos 2 (dois) dias dos prazos recursais da 1ª etapa.

2. PROVA ESCRITA

Data, local e horário: **dia 12 de fevereiro de 2017 às 7h30 para a área II**, no Bloco 5R, no Campus Santa Mônica, na Av. João Naves de Ávila, nº 2121, no Bairro Santa Mônica, na cidade de Uberlândia/MG – CEP: 38408-100, sendo que qualquer alteração será divulgada no site oficial da UFU (www.editais.ufu.br).

Obs.: O candidato deverá comparecer ao local de prova portando documento de identificação pessoal, com foto.

2.1. A prova escrita constará do desenvolvimento de um tema selecionado por sorteio entre os pontos descritos no Programa destas Normas Complementares.

2.2. O sorteio dos temas será realizado pela DIRPS, conforme item 5.4.2 do Edital 090/2016.

2.3. A prova escrita terá início 01 (uma) hora após o encerramento da sessão de abertura a ser realizada pela DIRPS, conforme item 5.4.3 do Edital 090/2016. O candidato poderá ausentar-se da sala e realizar consultas de quaisquer tipo, devendo estar presente no horário de início da prova. Não será permitida entrada do candidato após esse horário.

2.4. O candidato terá que cumprir o tempo mínimo de sigilo de uma hora e disporá do tempo máximo de quatro horas para a realização da prova escrita.

2.5. Durante a realização da prova escrita, conforme item 5.4.6 do Edital 088/2016 serão vedados:

2.5.1. a comunicação entre os candidatos;

2.5.2. a utilização de aparelhos eletrônicos, salvo aqueles expressamente previstos pelas regras do certame;



- 2.5.3. a utilização de aparelhos de sinal tele ou radiofônicos, de transmissão, luminosos ou qualquer outro meio comunicacional ou de dados;
- 2.5.4. a utilização de materiais de consulta, salvo aqueles expressamente previstos no Edital;
- 2.5.5. a utilização de qualquer meio fraudulento, valer-se de embuste, falsidade ou apoio não permitido; e
- 2.5.6. qualquer forma, sinal ou elemento gráfico que permita identificação do candidato na prova escrita.
- 2.6. O candidato que for flagrado na prática de alguma das condutas do item acima, será automaticamente retirado do local de aplicação da prova e eliminado do concurso.

Critérios de Pontuação da Prova Escrita: Conforme item 5.4.8 do Edital 088/2016.

3. PROVA DIDÁTICA

- 3.1. Somente os candidatos aprovados na prova escrita participarão desta prova.
- 3.2. A prova didática será aplicada no **dia, local e horário a serem divulgados quando do deferimento das inscrições**, no endereço www.editais.ufu.br.
- 3.3. A prova didática será realizada conforme item 5.5 do Edital.
- 3.4. O candidato deverá entregar, **a cada membro** da Comissão Julgadora, o plano de aula impresso, que será apresentado na prova didática, constando referenciais bibliográficos e/ou materiais que serão indicados aos estudantes de graduação.
- 3.5. O candidato deverá entregar também à Comissão Julgadora uma cópia do arquivo contendo os documentos com o conteúdo da prova didática em CD devidamente identificado para arquivo da Unidade.
- 3.5. Será disponibilizado para os candidatos data-show.
- 3.6. Caso o candidato necessite utilizar outros materiais/equipamentos, será de sua responsabilidade providenciá-los.
- 3.7. Serão vedados:**
- I** - a utilização de aparelhos eletrônicos, salvo aqueles expressamente previstos pelas regras do certame;
- II** - a utilização de qualquer meio fraudulento, valer-se de embuste, falsidade ou apoio não permitido.
- III** - a utilização de material de consulta pelos candidatos, enquanto aguardarem a avaliação da prova didática.

4. ANÁLISE DE TÍTULOS

- 4.1. A análise de títulos será avaliada conforme o item 5.6 do Edital 90/2016 e seus subitens.
- 4.2. A entrega dos títulos compreenderá **uma via** do Curriculum lattes, abrangendo títulos acadêmicos, atividades didáticas, atividades científica, profissionais e/ou artísticas, acompanhado de cópia simples (xerox) dos documentos comprobatórios, tais como certificados, diplomas, entre outros.
- 4.3. As cópias simples (xerox) dos comprovantes dos títulos deverão estar acondicionados em pastas, com plásticos, devendo ser identificados sequencialmente de acordo com a ordem de apresentação no *Curriculum Lattes* (Doc. 1, Doc. 2,...). Solicita-se, **não encadernar o material**. (Neste momento todos os candidatos deverão estar presentes).
- 4.5. Não será necessário apresentar os documentos originais e toda documentação entregue ficará arquivada na Unidade, não sendo devolvido ao candidato ao final do processo.
- 4.4. Os títulos deverão ser entregues no **dia, local e horário** a serem divulgados quando do deferimento das inscrições, no endereço www.editais.ufu.br.



5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Carboidratos: aspectos nutricionais, fisiológicos e analíticos.
2. Fibras alimentares: aspectos nutricionais, fisiológicos e analíticos.
3. Proteínas: aspectos nutricionais, fisiológicos e analíticos.
4. Vitaminas: aspectos nutricionais, fisiológicos e analíticos.
5. Compostos bioativos em alimentos: aspectos nutricionais, fisiológicos e analíticos.
6. Conceito, panorama geral, aplicabilidade e análise crítica de Tabelas de Composição de Alimentos
7. Introdução à técnica dietética, técnicas básicas de pré-preparo e preparo, indicadores no preparo de alimentos, medidas caseiras e padronizadas. Ficha técnica de preparação.
8. Frutas e hortaliças: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.
9. Ovos: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.
10. Açúcares e edulcorantes: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.
11. Óleos e gorduras: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.
12. A rotulagem (geral e nutricional) de produtos industrializados, o Marketing de Alimentos e a Segurança Alimentar e Nutricional.

6. REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO SUGERIDO

ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos: Teoria e Prática**. 6ª edição. Editora UFV, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência Geral de Alimentos. Ficha Catalográfica. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores**. Universidade de Brasília, DF, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª edição. Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2ª edição. Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/livro_alimentos_regionais_brasileiros.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados**. Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 23 set. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional**. Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2003.



BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução** - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. *Diário Oficial da União*; Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2003.

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ª edição. Editora Unicamp, 2003.

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 5ª edição. Editora Manole, 2016.

COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 1ª edição. Editora Manole, 2013.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O.R. 4th edition. **Fennema's Food Chemistry**. CRC Press, 2008.

DA-SILVA, E.M.M. **Marketing para quem entende de nutrição**. 1ª edição. Editora Rubio, 2014.

DE-ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. **Seleção e Preparo de Alimentos: Gastronomia e Nutrição**. 1ª edição. Editora Metha, 2014.

DOMENE, S.M.A. **Técnica dietética: Teoria e Aplicações**. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2011.

GIUNTINI, E. B.; LAJOLO, F. M.; MENEZES, E. W. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos TBCA-USP (Versões 3 e 4) no contexto internacional. **Archivos Latinoamericanos de Nutrición**, v. 56(4), p. 366-374, 2006.

GIUNTINI, E.B. ; LAJOLO, F. M.; MENEZES, E. W. Composição de alimentos: um pouco de história. **Archivos Latinoamericanos de Nutrición**, v. 56 (3), p. 295-303, 2006.

LOPES, T.V.C.; GIUNTINI, E.B.; LAJOLO, F.M.; DAN, M.C.T.; MENEZES, E.W. Compilation of mineral data: Feasibility of updating the food composition database. **Journal of Food Composition and Analysis**, v. 39, p. 87-93, 2015.

LOPES, T.V.C.; CYRILLO, D.C.; GIUNTINI, E.B.; LAJOLO, F.M. ; MENEZES, E. W. Tabela brasileira de composição de alimentos - USP: Compilação de dados a serviço do bem público. **Archivos Latinoamericanos de Nutrición**, v. 65, p. 186-192, 2015.

MARÍLIA OTETTERER; MARISA APARECIDA REGITANO-D'ARCE; MARTA HELENA. SPOTO. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª edição. Editora Manole, 2006.

MENEZES, E. W.; GIUNTINI, E. B.; LAJOLO, F. M.; MORON, C. Latinfoods: Food composition activities in Latin America (2004-2006). **Journal of Food Composition and Analysis**, v. 20, p. 704-708, 2007.

MENEZES, E.W.; GIUNTINI, E.B.; DAN, M.C.T.; SARDÁ, F.A.H.; LAJOLO, F.M. Codex dietary fibre definition: Justification for inclusion of carbohydrates from 3 to 9 degrees of polymerisation. **Food Chemistry**, v. 140, p. 581-585, 2013.

MENEZES, E.W.; GRANDE, F; GIUNTINI, E.B; LOPES, T.V.C.; DAN, M.C.T.; DO-PRADO, S.B.R.; FRANCO, B.D.G.M.; CHARRONDIÈRE, U.R.; LAJOLO, F.M. Impact of dietary fiber energy on the calculation of food total energy value in the Brazilian Food Composition Database. **Food Chemistry**, v. 193, p. 128-133, 2016.



MENEZES, E.W.; RATTO, A.T.; GIUNTINI, E.B.; LAJOLO, F.M. Composição de alimentos: compilação e uniformização de estruturas para intercâmbio de dados. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 8, n.1, p. 25-33, 2005.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 3ª edição. Editora Manole, 2014.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos: Fundamentos básicos da nutrição**. 2ª edição. Editora Manole, 2014.

SHILS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, A.C. **Nutrição moderna de Shils: na saúde e na doença**. 11ª edição. Editora Manole, 2016.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4ª edição. Editora UNICAMP, 2011. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos da Universidade de São Paulo (TBCA-USP): Projeto integrado de composição de alimentos. Versão 5.0. São Paulo, SP: Universidade de São Paulo (USP) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental/BRASILFOODS; 2016. Disponível em: <http://www.intranet.fcf.usp.br/tabela/>

7. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

7.1. Como critérios de desempate na nota final, serão utilizados respectivamente:

- I – Maior nota na prova escrita;
- II – Maior idade.

Uberlândia, 09 de janeiro de 2017.

s

Prof. Dr. Ben Hur Braga Taliberti
Diretor da Faculdade de Medicina – FAMED/UFU