



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

**PROCESSO DE SELEÇÃO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO DO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

**TEMAS E REFERÊNCIAS PARA PROCESSO SELETIVO PARA PROFESSOR
SUBSTITUTO NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL**

1. Planejamento físico-funcional de U.A.N. – Características ambientais (iluminação, ventilação, temperatura, umidade, sonorização, localização, configuração geométrica).
2. Planejamento físico-funcional de U.A.N – Composição da área, lay-out, fluxos de serviços e pessoal, dimensionamento das áreas.
3. Equipamentos: classificação, tipos, critérios de escolha, cálculo de capacidade; e combustíveis utilizados; Utensílios: tipos e quantidades.
4. Condições adequadas de armazenagem de materiais e insumos e fluxograma de fornecimento aos setores requisitantes.
5. Dimensionamento do quadro de pessoal para UAN hospitalares e não-hospitalares;
6. Aplicação dos princípios de ergonomia no contexto das UAN: máquinas e equipamentos adequados às características humanas; mesas e instalações ajustadas ao tamanho das pessoas; lay out da área física e disposição dos equipamentos – influência no desenvolvimento das atividades.
7. Segurança do trabalho: classificação, causas e prevenção de acidentes no trabalho; equipamentos de proteção coletiva e individual (objetivos, tipos, indicação, direitos e deveres do empregado e do empregador);
8. Planejamento de cardápios: uma abordagem gerencial.
9. Gestão financeira de UAN: logística e suprimentos, previsão e política de compras, estoque (tipos, Curva ABC) e impressos; custos – classificação, cálculo e avaliação.

10. Gestão de Pessoas: Caracterização dos processos relativos: 1) ao recrutamento (tipos, vantagens e desvantagens; ficha de descrição de cargos e funções); 2) à seleção (técnicas e critérios); 3) ao treinamento (tipos, planejamento); 4) à avaliação de desempenho (por quê, o que, como e quando avaliar); 5) à admissão (jornada de trabalho, intervalo entre as jornadas, férias etc) e desligamento de pessoas em UAN (cuidados a tomar no ato da demissão etc).

REFERÊNCIAS

1. TEIXEIRA S.F.G., et al. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006.
2. VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Manual prático de gestor de serviços de refeições coletivas**. Brasília: Lidográfica, 2002.
3. BRASIL. MINISTÉRIO DA PREVIDÊNCIA E ASSISTÊNCIA SOCIAL. **Legislação de segurança e saúde no trabalho** – Brasília:MTE, SSST, 1999.
4. ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N. ; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3 ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora Metha, 2009.
5. MEZOMO, I.F. de B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5 ed. São Paulo: Manole Ltda, 2002.
6. PINHEIRO-SANT'ANA, H.M. planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.
7. KINTON, R. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1999.
8. KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.