

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
FACULDADE DE NUTRIÇÃO EMÍLIA DE JESUS FERREIRO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Ata da 122ª Reunião Extraordinária do Departamento de Nutrição e Dietética (MND)

EMENTA: Deliberação sobre a abertura de concurso para suprimento da vacância gerada pela aposentadoria da Profª Claudete Corrêa de Jesus Chiappini (40h DE).

Ao sétimo dia do mês de junho do ano de dois mil e dezesete, às treze horas, foi realizada na sala 413 da Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro, da Universidade Federal Fluminense, a centésima vigésima segunda reunião extraordinária do Departamento de Nutrição e Dietética sob a presidência da professora Wanise Maria de Souza Cruz (Decana do Departamento de Nutrição e Dietética, em exercício devido a licença médica da Chefe de Departamento e afastamento do país da Sub chefe Denise Mafra) e com a presença dos seguintes professores: Juliana dos Santos Vilar, Lidiane Martins Mendes Gomes, Manuela Dolinsky, Milena Barcza S. Pinto, Renata Fraucher Medeiros Coimbra, Rosane Rito, Sérgio Girão Barroso, Silvia Maria Custódio das Dore e Telma Moreira de Mattos. Foram justificadas as ausências dos seguintes Professores: Alexandra Anastácio Monteiro Silva, Andrea Cardoso de Matos, Denise Mafra, Gabrielle de Souza Rocha, Grazielle Vilas Boas Huguenin, Maria Thereza Baptista Wady, Nara Xavier Moreira e Vilma Blondet de Azeredo. Havendo quórum, a reunião foi iniciada tendo como único ponto de pauta a aprovação Departamental do Concurso Público para Magistério Superior, visando suprir vacância referente à aposentadoria da professora Claudete Corrêa de Jesus Chiappini (código de vaga 238984) - Professor Adjunto com regime de trabalho de 40h Dedicção Exclusiva. Os seguintes pontos foram aprovados em plenária: 1. **Área de conhecimento- Ciência dos Alimentos/Técnica Dietética e Análise Sensorial**, 2. **Classe** Adjunto A nível 1, Regime de trabalho 40h Dedicção Exclusiva. 3. **O Concurso Público constará de provas** de conteúdo eliminatória, escrita (peso quatro), prova didática (peso dois) e análise de *curriculum vitae* devidamente comprovado (peso quatro). 4. **A qualificação** exigida para o candidato será graduação em Nutrição e Doutorado em Ciências dos Alimentos e Tecnologia dos Alimentos. 5. **Para atender ao perfil definido, estabeleceu-se a seguinte ponderação do currículo**, a saber: Grupo I (Títulos) – peso 1; Grupo II (Exercício de Magistério) – peso 3; Grupo III (Exercício de Atividades profissionais não docentes) – peso 2; Grupo IV (Trabalhos e realizações) – peso 4. 6. **A banca examinadora** será composta pelas Professoras da UFF: Alexandra Anastácio Monteiro Silva (membro efetivo), Nara Xavier Moreira (membro efetivo). Membros externos: Profª Mariana da Costa Monteiro- UFRJ (membro efetivo); Prof. Luciana Ribeiro Trajano Manhães – UNIRIO (membro efetivo); Profª Flavia Fioruci Bezerra –UERJ (membro efetivo); Fernanda Kamp-IFRJ (membro suplente) e Claudete Corrêa de Jesus Chiappini- UFF (membro suplente). 7. **O concurso será realizado no período de 04 de Dezembro a 08 de Dezembro de 2017**. 8. **Ementa do Concurso:** Composição química e estrutura dos alimentos de origem vegetal e animal. Alimentos *in natura* e produtos alimentícios minimamente processados, processados e ultraprocessados. Higiene e segurança na comercialização de alimentos de origem vegetal e animal. Controle físico-químico de alimentos de origem animal e vegetal. Técnicas de pré-preparo e

preparo dos alimentos. Características químicas e físicas dos alimentos. Fatores que modificam os alimentos. Alterações biológicas, físicas e químicas dos alimentos. Preparo dos alimentos de origem vegetal e animal para indivíduo e coletividade sadia e enferma em diferentes ciclos de vida. Análise sensorial dos alimentos. Planejamento de cardápios para indivíduo e coletividade sadia e enferma em diferentes ciclos de vida. 9. **Bibliografia do concurso:** BERTIN, B.; MENDES, F. Segurança de Alimentos no Comércio: Atacado e Varejo. Rio de Janeiro: SENAC, 2011. 238 p.;BRASIL. Ministério da Marinha de Guerra, Ministério do Exército, Ministério da Aeronáutica. Decreto-Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. Brasília, 1969. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/De10986.htm; BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira, 2ª ed. 2014. 156 p. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>.;CAMARGO, E. K.; BOTELHO, R. A. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório. São Paulo: Atheneu, 2012.; COENDERS, A. Química Culinária. Zaragoza: Acribia, 1996. 290p.COULTATE, T. P. Alimentos, 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.; DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos, 20ª ed. Curitiba: Champagnat, 1996;FENNEMA, O. R. Química de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.;MORETTO,E. , FETT, R., GONZAGA, L.V., KUSKOSKI. Introdução à Ciências dos Alimentos. Florianópolis, SC. Editora da UFSC, 2002. 255p.;PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética, 1ª. ed. São Paulo: Manole, 2006.NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Campinas: NEPA. Disponível em: www.unicamp.br/nepa/taco; ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos, 8ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2007.; PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética, 1ª. ed. São Paulo: Manole, 2006; PINTO-E-SILVA, M. E. M. P.; SALINAS, R.D. Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia. Porto Alegre. ARTMED, 3ª ed, 2002. 278p. Não havendo mais quem quisesse fazer uso da palavra, dou por encerrada a reunião, na qual eu, Sonia Cristina de Oliveira Silva, encerro a presente Ata que vai ser datada e assinada pela presidente da reunião. Niterói, 07 de junho de 2017.

Wanise Maria de Souza Cruz
Decana do Departamento de Nutrição e Dietética (MND).

