

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

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

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

Ao sétimo dia do mês de junho do ano de dois mil e dezessete, 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 Dores 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 Dedicação 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 Dedicação 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: Prof^a Mariana da Costa Monteiro- UFRJ (membro efetivo); Prof. Luciana Ribeiro Trajano Manhães – UNIRIO (membro efetivo); Prof^a 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/Del0986.htm; BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira, 2^a 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, 3^a ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.; DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos, 20^a 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, 1^a. 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, 8^a Ed. São Paulo: Atheneu, 2007.; PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética, 1^a. ed. São Paulo: Manole, 2006; PINTO-E-SILVA, M. E. M. P.; SALINAS, R.D. Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia. Porto Alegre. ARTMED, 3^a 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).

