



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO E DESENVOLVIMENTO DE PESSOAS - PROGEP

CONCURSO PÚBLICO - EDITAL Nº 1 DE 27 DE JANEIRO DE 2012

COZINHEIRO DE EMBARCAÇÕES

PROGRAMA

1. Higiene ambiental
 - 1.1 Higienização de instalações
 - 1.2 Higienização de equipamentos e móveis
 - 1.3 Higienização de utensílios
2. Preparação dos alimentos:
 - 2.1 Congelamento e descongelamento
 - 2.2 Dessalgue
 - 2.3 Pré- preparo e preparo
 - 2.4 Cocção e reaquecimento
 - 2.5 Utilização de sobras
3. Recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos
4. Higiene de manipuladores
 - 4.1 higiene pessoal
 - 4.2 higiene corporal
 - 4.3 higiene mãos
 - 4.4 Uniforme
 - 4.5 hábitos pessoais dos manipuladores
5. Doenças transmitidas por alimentos
6. Planejamento de cardápios
7. Técnica dietética:
 - 7.1. Características dos alimentos
 - 7.2. tipos de alimentos
 - 7.3 Guias alimentares

BIBLIOGRAFIA

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade**. São Paulo: ABERC, 8ª ed., 2003.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. www.anvisa.gov.br

ORNELAS, L.H. Técnica Dietética- Seleção e Preparo de alimentos. 8 ed.. Revisão Ampliada.

MEZZOMO, I. B. F. **Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração**. São Paulo, Ed. Manole, 5^a ed., 2006, 432p.

PORTARIA Numero 78/2009 Porto Alegre, 30 de janeiro de 2009 (Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação,aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências) - <http://www.saude.rs.gov.br/dados/1293546540816portaria%2078-09%20pag.%2035.pdf>

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria 542, de 19 de outubro de 2006. **Aprova a Lista de Verificação em Boas praticas para Serviços de Alimentação e da outras providencias**. Porto Alegre, RS, 2006.

SANTOS, S.G.F . Treinando manipuladores de alimentos / Saionara da Graça Freitas dos Santos. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos**. São Paulo, Ed. Varela, 6^a ed., 2007, 623 p.

TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, Ed. Atheneu, 2007, 218p.