

Programa para a Prova Prática

Os candidatos deverão aplicar as boas práticas em serviços de alimentação, conceitos de planejamento de cardápios para coletividades, técnica dietética, e gestão de compras em uma preparação pronta previamente determinada de um dos grupos: prato principal; acompanhamento ou guarnição. A preparação será sorteada individualmente no início da prova, e os candidatos terão o prazo de 2 (duas) horas para a realização da prova prática. É de responsabilidade do candidato apresentar-se com os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e uniformes adequados à manipulação de alimentos em serviços de alimentação, conforme regulamentação vigente da ANVISA, bem como com calculadora de mesa ou de bolso (não científica). Aos candidatos habilitados para a prova prática, será fornecida uma lista com os materiais de consumo disponíveis para a realização da atividade, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

Referências para a prova prática:

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 14 março 2025.

Brasil. Ministério do Trabalho. Norma Regulamentadora nº 6: Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/aceso-a-informacao/participacao-social/conselhos-e-orgaos-colegiados/comissao-tripartite-partitaria-permanente/arquivos/normas-regulamentadoras/nr-06-atualizada-2022-1.pdf>. Acesso em: 14 março 2025.

Ernesto, F.de A. *Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições*. In. Rosa, C. de O. B.; Monteiro, M. R. P. *Unidades Produtoras de Refeições: Uma visão prática*. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. p. 63- 94.

Giacomelli, S. de C.; da Silva, M. N.; Saccol, A. L. de F. *Boas práticas de manipulação*. In. Saccol, A. L de F.; Mesquita, M. O. *Alimentação coletiva no dia a dia*. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2021. p. 102-109.

Japur, C. C.; Pereira, T. S.; Vieira, M. N. C. M. *Ficha Técnica de Preparação*. In. Vieira, M. N. C. M.; Japur, C. C. *Gestão de qualidade na produção de refeições*. 1 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012 (Nutrição e metabolismo). p. 217- 224.

Mesquita, M. O. de; Gressler, C. C. *Cálculo de cardápios e previsão de compras*. In. Saccol, A. L de F.; Mesquita, M. O. *Alimentação coletiva no dia a dia*. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2021, p. 252 - 274.

Santos Junior, C.J. dos. *Requisitos de boas práticas aplicáveis aos processos de aquisição, recebimento, manipulação, conversação e preparo dos alimentos*. In. Santos Junior, C.J. dos. *Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação*. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013, p. 73 - 104.

Storck, C. R.; Basso, C. *Produção de alimentos*. In. Saccol, A. L de F.; Mesquita, M. O. *Alimentação coletiva no dia a dia*. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2021. p. 299 - 315.