

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 com a respectiva bancada será sorteada individualmente, de acordo com a ordem de inscrição do candidato, no início da prova. 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 Agência Nacional de Vigilância Sanitária (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/acesso-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.

Tabela brasileira de composição de alimentos/NEPA-UNICAMP.-4. ed. rev. e ampl.--Campinas:NEPA – UNICAMP, 2011.161 p.

*Tabela brasileira de composição de alimentos/NEPA-UNICAMP.- versão II.-- 2. ed.--Campinas, SP:
NEPA – UNICAMP, 2006.113 p.*

|

