



EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 08/2010

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - UFV - nos termos da Portaria Normativa Interministerial nº 22, de 30 de abril de 2007, do Ministério da Educação e Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, retificada pelas Portarias nº 224, de 23 de julho de 2007, e nº 8, de 26 de agosto de 2008, bem como a Nota Técnica nº 01/2007/DEDES/SESu/MEC e, em conformidade com a Lei 8.112, de 11.12.90 e suas alterações, e o disposto no Decreto nº 6.944, de 21 de agosto de 2009, publicado no DOU de 24.8.2009, na Resolução 21/2009-CONSU/UFV e demais legislações e regulamentações pertinentes, torna público a abertura das inscrições para o Concurso Público destinado ao provimento de cargos de docentes da Carreira do Magistério Superior, conforme especificações a seguir:

CAMPUS	CLASSE	VAGA	DEPARTAMENTO/ CENTRO	ÁREA/ SUBÁREA	TITULAÇÃO EXIGIDA
Viçosa	Professor Adjunto	01	Nutrição e Saúde/CCB	Nutrição, Alimentos e Serviços de Nutrição/Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)	Graduação em Nutrição e Doutorado em Nutrição ou Ciência dos Alimentos ou Administração ou Engenharia de Produção ou áreas afins.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O concurso público será regido por este Edital e seus anexos, disponíveis no endereço eletrônico <http://www.ufv.br/soc/files/pag/concursos.htm>,

1.2. A seleção de que trata este Edital consistirá de 1 (uma) etapa realizada em três fases.

I - A primeira fase consiste de Prova de Conhecimento, aferido por meio de prova escrita ou prático-oral, de caráter eliminatório e classificatório;

II - A segunda fase consiste de Prova de Didática, que objetiva apurar a capacidade de planejamento de aula e de comunicação do candidato, assim como seu conhecimento da matéria e sua capacidade de síntese. Esta Prova também é de caráter eliminatório e classificatório;

III - A terceira fase consiste de Prova de Títulos, quando serão avaliados os títulos dos candidatos aprovados nas fases anteriores. Esta prova é de caráter unicamente classificatório.

1.3. Para efeito de avaliação, nas três fases, serão observadas as determinações da Resolução 21 do Conselho Universitário, datada de 14 de dezembro de 2009 (Res. 21/2009-CONSU/UFV) naquilo que couber e não contrariar as disposições do Decreto 6.944, de 21/08/2009.

2. DAS ATRIBUIÇÕES, DO INGRESSO, DA REMUNERAÇÃO E DO REGIME DE TRABALHO

2.1. São consideradas atividades acadêmicas próprias do pessoal docente do ensino superior aquelas pertinentes à pesquisa, ao ensino e à extensão que, indissociáveis, visem à aprendizagem, à produção do conhecimento, à ampliação e transmissão do saber e da cultura.

2.2. O ingresso na carreira de magistério superior far-se-á no nível inicial de qualquer classe, observando ao disposto no artigo 12 do Anexo do Decreto nº 94.664, de 23 de julho de 2007, sendo que os nomeados e empossados exercerão a docência na UFV percebendo remuneração inicial tendo, como referência, o mês de outubro de 2009, conforme tabela a seguir:

CARGO/CLASSE	TÍTULO	Vencimento Básico (R\$)	R.T.* (R\$)	GEMAS** (R\$)	TOTAL (R\$)
Professor/Adjunto I/DE	Doutor	2.318,71	3.365,27	1.038,87	6.722,85

(*) R.T. – Retribuição por Titulação

(**) GEMAS – Gratificação Específica do Magistério Superior
DE – Regime de trabalho de Dedicção Exclusiva

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1. Serão aceitas solicitações de inscrição no prazo de 30 (trinta) dias corridos após a publicação deste Edital no Diário Oficial da União.

3.2. As solicitações de inscrição deverão ser feitas de segunda a sexta-feira, das 8 às 11h e das 14 às 17h, nos seguintes locais:

3.2.1. SECRETARIA DA COMISSÃO PERMANENTE DO PESSOAL DOCENTE - CPPD, Sala 205 - Ed. Arthur da Silva Bernardes - Campus Universitário - 36570-000 - Viçosa - MG. Tels. (31)3899-2134 e 3899-1231.

3.2.2. ESCRITÓRIOS DA REITORIA – Belo Horizonte: Rua Sergipe, 1.087, 9º andar, Savassi - CEP: 30130-171 - Tel.(31)3227-5233. Brasília: Av. W3 Norte, Bl. "P" - Ed. Brasília Rádio Center, Sala 2.020 – CEP: 70719-900 - Tels. (61)3328-1107 e 3328-4128.

3.3. Para se inscrever no concurso para a carreira de Magistério Superior ou do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, cada candidato deverá preencher e assinar o Formulário de Inscrição e encaminhá-lo à CPPD, juntamente com o original do comprovante do pagamento da Taxa de Inscrição. O candidato deverá assinar um Termo de Conhecimento das Normas da Resolução nº 21/2009-CONSU, do Edital e de que aceita as condições estipuladas para o ingresso na Carreira do Magistério.

3.4. A Taxa de Inscrição será de R\$58,17 (cinquenta e oito reais e dezessete centavos).

3.5. De acordo com o Artigo 1º do Decreto nº 6.593, de 02/10/2008, poderá solicitar isenção da taxa de inscrição o candidato que estiver inscrito no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – Cad-Único, de que trata o Decreto nº 6.135, de 26/06/2007 ou for membro de família de baixa renda, nos termos do Decreto nº 6.135/2007.

3.5.1. A isenção deverá ser solicitada no ato da inscrição.

3.5.2. Para solicitar a isenção da taxa de inscrição, o candidato deverá assinalar o campo “solicitação de isenção da taxa de inscrição”, marcar a opção “sim” e fornecer o seu Número de Identificação Social (NIS) atribuído pelo Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico).

3.5.3. O resultado da solicitação de isenção será divulgado oficialmente no site www.ufv.br/cppd, no prazo de 5 (cinco) dias corridos, após o prazo do término das inscrições. A Universidade Federal de Viçosa não se responsabiliza por outras formas de publicação e, ou, informação do resultado.

3.5.4. É de exclusiva responsabilidade de cada candidato se informar sobre o resultado da análise do pedido de isenção.

3.5.5. O candidato que tiver sua solicitação de isenção indeferida deverá fazer o pagamento da taxa nos termos do item 3.4.

3.6. A inscrição poderá ser realizada, pessoalmente ou por intermédio de procurador que deverá apresentar procuração por instrumento público ou particular, perante a CPPD e por via postal, que será admitida desde que o candidato franqueie a remessa da documentação dentro do prazo da inscrição para o seguinte endereço: Comissão Permanente do Pessoal Docente, Sala 205, Ed. Arthur Bernardes – Campus Universitário da Universidade Federal de Viçosa, CEP- 36570-000 – Viçosa – MG; e, no mesmo prazo, encaminhe o requerimento de inscrição por correspondência eletrônica para a Secretaria da Comissão Permanente de Pessoal Docente – CPPD (cppd@ufv.br). Nesse caso, o requerimento de inscrição original deverá ser juntado à documentação do candidato, quando de sua apresentação para a realização das provas.

3.6.1. A Universidade Federal de Viçosa publicará no DOU, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a homologação das inscrições, a lista dos candidatos inscritos, bem como a composição da Comissão Examinadora, de forma a possibilitar amplo conhecimento acerca de todos os participantes no processo seletivo, permitindo eventuais procedimentos de controle de impedimento e suspeição ou pedido de impugnação acerca da inscrição de candidatos ou da composição da Comissão Examinadora, seguindo o contido na Lei 9.784/99 e no Regimento Interno da UFV.

3.6.2. O pedido de impugnação não deverá ultrapassar o prazo de 5 (cinco) dias corridos, contados a partir da publicação a que alude o item anterior, e deverá conter obrigatoriamente a identificação, a assinatura do impugnante e a matéria de fato e ou de direito, objeto da impugnação o qual deverá ser encaminhado à Secretaria da Comissão Permanente de Pessoal Docente – CPPD, Sala 205 - Ed. Arthur da Silva Bernardes - Campus Universitário - 36570-000 - Viçosa-MG, onde será protocolizado, aplicando-se, no que couber, as regras estabelecidas no ato de inscrição.

4. DAS PROVAS

4.1. Conforme dispõe o Item 1.2, as provas serão realizadas em três fases:

- a) Prova de Conhecimento;
- b) Prova de Didática;
- c) Prova de Títulos.

4.2. Da Prova de Conhecimento

4.2.1. A Prova de Conhecimento será aferida por meio de prova escrita e prova oral, de caráter eliminatório e classificatório (**Verificar §§ 2º e 3º do artigo 10 da Res. 21/2009-CONSU/UFV**).

4.2.2. A Prova de Conhecimento será realizada no dia 22 de março de 2010, às 8h (oito) horas, no endereço: Departamento de Nutrição e Saúde, Sala 43, Universidade Federal de Viçosa, Av. P.H. Rolfs, s/nº, Viçosa-MG.

4.2.3. O candidato deverá se apresentar para realizar a Prova de Conhecimento com antecedência mínima de 1 (uma) hora do horário marcado e divulgado, portando documento oficial de identidade (original) e caneta de tinta de cor azul ou preta.

4.2.4. A prova de conhecimento abordará o ponto sorteado dentre os que formam o conteúdo programático do concurso, conforme dispõe o inciso I do artigo 6º da Res. 21/2009-CONSU/UFV;

4.2.5. Após o sorteio do ponto será dado prazo de 2 (duas) horas para consulta bibliográfica no local de realização da Prova de Conhecimento. O material a ser utilizado pelo candidato é de sua responsabilidade; deverá estar no local da Prova de Conhecimento antes do sorteio do ponto e deverá ser guardado após este prazo.

4.2.6. A Prova de Conhecimento terá duração de 3 (três) horas e será realizada pelo candidato sem consulta a qualquer material.

4.2.7. Para avaliação da Prova de Conhecimento, a Comissão Examinadora obedecerá aos critérios definidos no Artigo 13 da Res. 21/2009-CONSU/UFV.

4.2.8. O resultado da Prova de Conhecimento será divulgado no site da CPPD e em mural do Departamento de Nutrição e Saúde, no endereço: Departamento de Nutrição e Saúde, Universidade Federal de Viçosa, Av. P.H. Rolfs, s/nº, Viçosa-MG.

4.2.8.1. Será eliminado do concurso o candidato que obtiver média aritmética das 3 (três) notas dos membros da Comissão Examinadora inferior a 7,00 (sete vírgula zero zero) pontos.

4.2.8.2. O prazo para recurso será de 24 (vinte e quatro) horas após a divulgação do resultado e deverá ser dirigido à Comissão Examinadora em ofício entregue na secretaria da CPPD.

4.2.9. Após a publicação do resultado da Prova de Conhecimento, os candidatos aprovados nesta Prova terão o prazo de 4 (quatro) horas para entregar as cópias do *Curriculum Vitae* acompanhado dos documentos comprobatórios, devidamente identificados, nos termos do Artigo 20 da Res. 21/2009-CONSU/UFV.

4.2.10. O *Curriculum Vitae*, apresentado em três vias, deverá relacionar os títulos e atividades de acordo com a sequência indicada pelo Anexo I da Res. 21/2009-CONSU/UFV, em sua parte “Critérios de Avaliação de Desempenho”. Em uma das vias deverão ser anexados os documentos comprobatórios, devidamente identificados, na seqüência adotada no próprio *Curriculum*. As Cópias de diplomas, certificados de conclusão e, quando aplicável, históricos escolares referentes a Cursos de Graduação e Programas de Pós-Graduação deverão ser autenticadas em cartório ou na Secretaria da CPPD/UFV, mediante apresentação dos documentos originais.

4.3. Da Prova Didática

4.3.1. A Prova de Didática consistirá na avaliação da capacidade de planejamento de aula e de comunicação do candidato, assim como seu conhecimento da matéria e sua capacidade de síntese.

4.3.2. A data provável de realização da Prova de Didática será no dia 24 de março de 2010, às 8h (oito) horas e será confirmada com 10 (dez) dias corridos de antecedência, por meio do site da UFV (www.ufv.br), no link “concursos/docentes”.

4.3.3. O candidato deverá se apresentar para realizar a Prova Didática com antecedência mínima de 1 (uma) hora do horário marcado e divulgado no site da UFV, conforme item 4.3.2.

4.3.4. Após o sorteio do ponto, será dado o prazo de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas para a elaboração da aula.

4.3.5. Vencido o prazo, os candidatos deverão entregar o material didático a ser usado na aula para a Comissão Examinadora. Este material deverá ser identificado e lacrado até sua devolução ao candidato no momento de realizar sua prova.

4.3.6. Havendo mais de um candidato, a Comissão Examinadora sorteará a ordem de apresentação. Eventualmente, de comum acordo entre os candidatos, poderá ser alterada a ordem da apresentação, mediante permuta entre os interessados.

4.3.7. Para a apresentação, como recurso didático, será permitido o uso de retroprojektor, projetor (tipo *datashow*) e quadro de giz ou quadro branco (quadro em fórmica para pincel atômico), disponibilizados pela UFV

4.3.8. A Prova Didática, realizada em sessão pública e gravada para efeito de registro e avaliação, abordará o ponto sorteado do conteúdo programático previamente comunicado aos candidatos e deverá ser do nível de graduação.

4.3.9. A aula deverá ter duração de 50 (cinquenta) minutos, com tolerância de 10 (dez) minutos, para mais ou para menos. O controle desse tempo é de responsabilidade exclusiva de cada candidato.

4.3.10. Para a avaliação da Prova de Didática, a Comissão Examinadora observará os Critérios do Artigo 18 da Res. 21/2009-CONSU/UFV.

4.3.11. O resultado da Prova de Didática será divulgado no site da CPPD e em mural do Departamento de Nutrição e Saúde, no endereço: Departamento de Nutrição e Saúde, Universidade Federal de Viçosa, Av. P.H. Rolfs, s/nº, Viçosa, MG.

4.3.11.1. Será eliminado do concurso o candidato que obtiver média aritmética das 3 (três) notas dos membros da Comissão Examinadora inferior a 7,00 (sete vírgula zero zero) pontos.

4.3.11.2. O prazo para recurso será de 24 horas após a divulgação do resultado e deverá ser dirigido à Comissão Examinadora em ofício entregue na Secretaria da CPPD/UFV.

4.4. Da Prova de Títulos

4.4.1. A Prova de Títulos, de caráter classificatório, consistirá no julgamento do *Curriculum Vitae* do candidato pela Comissão Examinadora e seguirá as regras contidas na Res. 21/2009-CONSU/UFV.

4.4.2. Serão contados os pontos atribuídos aos itens do *Curriculum Vitae*, agrupados em 5 (cinco) campos na forma e segundo critérios estabelecidos no Anexo I da Resolução nº 21/2009-CONSU/UFV.

4.4.3. Os pontos obtidos em cada campo serão ponderados conforme a Tabela de Pesos abaixo e totalizarão em 10 pontos.

Campo	Peso
I – Formação Acadêmica	2,0
II – Atividades de Ensino	2,5
III – Atividades de Pesquisa	2,5
IV – Atividades de Extensão	2,0
V – Atividades de Administração e Outras Atividades	1,0

4.4.4. O total de pontos de cada candidato será dado pela soma dos pontos em cada campo multiplicados pelos respectivos pesos que não podem ultrapassar o valor 4 (quatro) em cada campo, dividido o resultado por 10 (dez).

4.4.5. Os pontos obtidos pelos candidatos serão convertidos em notas, na escala de 0 (zero) a 10 (dez).

5. DISPOSIÇÕES GERAIS FINAIS

5.1. O prazo de validade deste concurso será de 2 (dois) anos, a partir da data de publicação da homologação de seu resultado no Diário Oficial da União, podendo, a critério da Administração, ser prorrogado por igual período.

5.2. Os candidatos não classificados no número máximo de aprovados de que trata o Anexo II da Res.21/2009–CONSU/UFV, ainda que tenham atingido nota mínima, estarão automaticamente reprovados no Concurso. Nenhum dos candidatos empatados na última classificação de aprovados serão considerados reprovados.

5.3. A admissão far-se-á em regime de tempo integral e Dedicção Exclusiva, segundo a Lei nº 8.112, de 11.12.90, e o disposto no Decreto nº 94.664, de 23.7.87, no que couber, sendo sua remuneração compatível com a titulação.

5.4. O candidato admitido exercerá as funções de docência na área/subárea de Nutrição, Alimentos e Serviços de Nutrição/Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Deverá, também, desenvolver atividades de pesquisa e extensão, conforme programação de seu Departamento ou Unidade de Ensino de lotação.

5.5. A UFV homologará e publicará no Diário Oficial da União a relação dos candidatos aprovados no certame, classificados de acordo com Anexo II da Res. 21/2009–CONSU/UFV, por ordem de classificação.

5.6. Em caso de recurso pelo candidato serão observadas as disposições do Art. 16 ao 27 do Regimento Geral da UFV com as especificidades do artigo 26 e Parágrafo Único da Res. 21/2009-CONSU/UFV.

5.7. O candidato aprovado deverá atender o disposto na lei n.º 8.112/90, para todos os efeitos necessários ao provimento do cargo postulado.

5.8. Superadas todas as etapas do processo de seleção e acaso persista empate entre os candidatos, terá prioridade, para efeito de classificação, o que tiver, pela ordem, idade igual ou superior a 60 anos, conforme estabelece o artigo 27, § único, da Lei 10.741, de 01/10/2003. Respeitado este primeiro critério e permanecendo o empate, serão obedecidos os seguintes critérios: maior nota na Prova de Conhecimento; maior titulação acadêmica na área do Concurso e maior nota na Prova de Didática.

5.9. No ato de posse, o candidato aprovado deverá apresentar todos originais dos documentos exigidos na prova de títulos, para fins de conferência, na Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, sob pena de desclassificação do candidato e anulação da portaria de nomeação: cópia do Documento de Identidade autenticado e Declaração de possuir: Título de Eleitor, Cartão de Identificação do Contribuinte (CIC) e, se do sexo masculino, estar em dia com o Serviço Militar (os documentos citados na declaração só serão apresentados pelo candidato aprovado que vier a ser nomeado).

5.10. Os casos eventualmente omissos serão esclarecidos pela SOC e pela legislação de regência citada no contexto do presente Edital, tendo em vista que o mesmo atendeu os requisitos exigidos no artigo 19 do Decreto 6.944/2009.

Viçosa, 4 de fevereiro de 2010.

EFRAIM LÁZARO REIS
Secretário de Órgãos Colegiados

Visto:

LUIZ CLÁUDIO COSTA
Reitor

Processo nº 09-14229

**EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 08/2010
PROFESSOR ADJUNTO**

ÁREA/SUBÁREA: NUTRIÇÃO, ALIMENTOS E SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO/UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

PROGRAMA PARA A PROVA DE CONHECIMENTO E DE DIDÁTICA:

- Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Gestão de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Gestão de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo, 8ª ed., 2003. 288p.

Alimentos e nutrição. Editora UNESP

ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas. Vol. II. Unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Ponto Crítico, 1ª ed., 1998.

ARRUDA, G.A. Manual de boas práticas. 2ª ed. São Paulo: Ponto Crítico, 1996. 191p.

BACKER, M., JACOBSEN, L.E. Contabilidade de custos. São Paulo: McGraw Hill, 1978. 2ª v.

Bares e restaurantes - www.tqceditora.com.br

BIRCHFIELD, J. C. Manual de operaciones para el servicio de alimentos. 1ª.ed. México: Diana, 1986. 473p. ISBN 968-13-1577-4.

BOULOS, M. E. M. S.; BUNHO, R. M. Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentos. São Paulo: Varela, 1999, 175p.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004. Disponível em: www.anvisa.gov.br

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002: Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos e lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário oficial da União, Brasília, 06 de novembro de 2002. Disponível em: www.anvisa.gov.br

BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS-6, de 10 de março de 1999. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326 de julho de 1997: Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 1 de agosto de 1997. Disponível em: www.anvisa.gov.br

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores /industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de dezembro de 1993, Seção I, p.18415-9. Disponível em: www.anvisa.gov.br

CAMPOS, V.F.; TQC: Controle de qualidade total (no estilo japonês). Belo Horizonte: Fundações Cristiano Ottoni, Escola de Engenharia da UFMG, 1992. 220p.

CASTRO, F. A. F. DE. & QUERÓZ, V. M. V. DE. Cardápios- Planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: UFV, 1998. 29p. (cadernos didáticos, 36)

CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. São Paulo: McGraw-Hill, 1993

DEMING, W.E. Qualidade: a revolução da administração. Rio e Janeiro: Marques Saraiva, 1990. 367p.

ESHBACH, C.E. Administracion de servicios de alimentos. 1ª ed. México: Diana, 1989. 342p. ISBN 968-13-1397-6.

FONSECA, J.P. da. Matemática financeira. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1983. 165p. ISBN 85-7030-006-9.

FUNDAÇÃO CRISTIANO OTTONI. Casos reais de implantação de TQC. Belo Horizonte: Littera Maciel, 1993. 2ª v.

GANDRA, Y. R. Avaliação dos serviços de alimentação. São Paulo: Servier, 1986, 270p.

GERMANO, M. L. & GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001, 629p.

GOBBO, M. A. R. & MACULECICIUS, J. Manual de organização do lactário. Rio de Janeiro: Atheneu, 1985, 131 p.

HAMPTON, D. R. Administração contemporânea. São Paulo: Mgraw-Hill, 1992, 590p.

HAZEL WOOD, D. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. Trad. José A. Ceschin. São Paulo: Varela, 1994

<http://www.abnt.org.br>

<http://www.inmetro.gov.br>

IIDA, I. Ergonomia - projetos e produção. São Paulo: Edgard Blücher, 1990. 465p.

IUDÍCIBUS, S. de. Teoria da contabilidade. São Paulo: Atlas, 1981. 352p.

JURAN, J.M.; GRUNA, F.M. Controle de qualidade - conceitos, políticas e filosofia da qualidade. São Paulo: Makron, McGraw, 1991. 377p.

KAST, F. ROSEMWEIG, J. E. Organização de serviço de alimentação. São Paulo. Livraria Varela, 1999.

KAZARIAN, E. A. Food service facilities planning. 3ª ed., New York: Van Nostrand Reinhold, 1989, 412 p.

KIMURA, A. Y. Planejamentos e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003 94p.

KLOTER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. Rio de Janeiro: Editora Pretince Hall, 1998. 478p.

KLOTER, P; BLOOM, P. N. Marketing para serviços profissionais. São PAulo: Editora Atlas, 1990. 375p.

LAWSON, F. Catering - Diseño de establecimientos alimentarios (tradução). Barcelona: Blume, 1978, 144 p.

LAWSON, F. Planificación y diseño de restaurantes (tradução). Barcelona: Blume, 1979, 180 p.

LIMA FILHO, G. P. Planejamento de refeitórios: definições, características, dimensionamentos, lay-out. Rio de Janeiro, 1986, 96 p.

LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. 1ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1999. 135p.

MAGNÉE, H. M. Manual do self-service – Roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo. São Paulo: Varela, 1996, 242 p.

MANDARINO, U. Custos. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 1981. 128p.

MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: TQC - Comunicação e Editora, 1997

MARTINS, E. Contabilidade de custos. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1982. 351p.

MOREIRA, J.M.B. Controle de qualidade na indústria alimentar, a concepção moderna. Brasília: Secretaria de Tecnologia Industrial/MIC, 1985. 195p.

Nutrição em Pauta - www.nutricaoempauta.com.br

Nutrinews - www.nutrinews.com.br

OLIVEIRA, DR. Planejamento Físico-Funcional de UANs. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A., M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo de Fazer. São Paul: Metha Ltda, 2003, 202p.

OLIVEIRA, E.V. Planejamento e organização do serviço de nutrição e dietética. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rev. Aum. [s. n.], 1987. 258p.

OLIVEIRA, N. F. W.; NERY, M. Administração em serviço de nutrição. Âmbito Cultural Edições, 1986.

PENTIADO, J. R. W. Marketing de idéias - a promoção de produtividade do terceiro mundo. São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1983. 181 p.

PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2ª ed., Florianópolis: Insular, 2000, 136 p.

PROENÇA, R. P. C; SOUZA, AS; VEIROS, MB; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2005, 221 p.

ROCHA, A. C.; CHRISTENSEN, C. Marketing - teoria e prática no Brasil. São Paulo: Editora Atlas S. A. 1992. 250p.

ROTHERY, B. ISO9000. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 115p.

SCHILLING, M. Qualidade em nutrição. Métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. 2ª ed., São Paulo: Varela, 1998, 151p.

SEGURANÇA e medicina do trabalho. 30ª ed. São Paulo: Atlas S. A., 1996, 499 p.

SILVA FILHO, R. A. S. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996, 232 p.

SILVA JR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Varela, 1997. 385p.

SILVA, L. B. da, MONNERAT, M. P. Princípios básicos de alimentação para coletividade. Rio de Janeiro: Edição dos Autores, 1982. 362p. ISBN 85-7006-038-6.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Manual para o programa de fornecimento com garantia de qualidade. Campinas: SBCTA, 1993. 30p.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. S.; BISCONTINI, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990, 219 p.

VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2002.

VAZ, C. S. Restaurantes-Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.

VIEIRA, Adriane. A qualidade de vida no trabalho e o controle de qualidade total. Florianópolis; Insular, 1996

WEST, B.B., WOOD, L., HARGER, V.F. Servicios de alimentos en instituciones. 4ª ed. Washington: Organización Panamericana de la Salud, 1973. 229p. Publicación Científica, 270.