

**Etec de Avaré – Avaré
CONCURSO PÚBLICO DE AUXILIAR DE DOCENTE I, Nº 145/01/2010 - Processo nº 550/2010
EDITAL DE DEFERIMENTO E INDEFERIMENTO DE INSCRIÇÕES E CONVOCAÇÃO PARA A
PROVA TEÓRICA**

O Diretor de Escola Técnica da Etec de Avaré, comunica aos candidatos abaixo relacionados o deferimento e indeferimento das inscrições e convoca para a Prova Teórica, a ser realizada nas dependências da escola, sita na Rua Álvaro Lemos Torres, nº 561, Bairro Brabância na cidade de Avaré no dia 14/3/2010, às 13:30 horas. O candidato deverá comparecer no local, com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos munidos de protocolo de inscrição e cédula de identidade (original). A Prova terá duração 3 (três) horas.

1. Área de Atuação: Nutrição e Dietética.

- INSCRIÇÃO(ÕES) DEFERIDA(S):
Nº DE INSCRIÇÃO/ NOME/ RG
001/ Aline Mary Andrade / 32.935.419-X
002/ Grazielle Lopes de Oliveira / 25.223.787-0
003/ Amanda Cristina Silva Rocha / 43.206.899-5
004/ Thaís Fernanda Andrade Ribeiro / 44.489.667-3
005/ Márcia Regina Signorelli / 23.961.431-8
006/ Juliana Fidalgo Bark / 33.580.233-3
007/ Priscila Carolina Leite / 44.611.383-9
008/ Alex Negrão / 40.446.747-7

PROGRAMA DA PROVA TEÓRICA:

- Conceitos Gerais (informações obrigatórias nos rótulos: data de validade, lote, composição, origem, quantidade, instruções de preparo, formas de armazenamento, código de barra, produtos importados/ idioma denominação de venda ou designação do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos)
- Propriedades sensoriais dos alimentos: cor, textura, aroma e sabor.
- Controle de Qualidade de Alimentos dos grupos de alimentos.
- Higiene pessoal e ambiental.
- Conservação de alimentos: deterioração – micro-biológica, enzimática e física;
- Técnicas de conservação – congelamento, secagem, desidratação (liofilização e secagem natural), redução de atividade de água (salga e cristalização, compotas de frutas e conservas)
- Alimentos industrializados: métodos industriais de temperatura para conservação e preparação de alimentos
- Cálculo de quantidade de alimentos: conceito e emprego do fator de correção e a margem de segurança dos alimentos perecíveis e não perecíveis.
- Legislações sanitárias vigentes.
- Requisitos necessários para fornecedores de alimentos.
- Legislação de controle sanitário para alimentos: órgãos reguladores e legislação
- Saneamento básico: abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo
- Boas práticas em manipulação de alimentos
- Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos
- Vigilância sanitária em UANs
- Técnicas de controle da higienização: Luminescência;Contagem de partículas.
- Técnicas de esfregaço e cultivo: Swab de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento.
- Higiene de equipamentos e utensílios
- Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição: tipos de microrganismos;
- Fontes alimentares de contaminação.; microrganismos patogênicos
- Vias de transmissão dos microrganismos ao alimento
- Fatores que interferem no metabolismo dos microrganismos

- Doenças de Origem Alimentar: DTAs e Intoxicações naturais: agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características); toxínose, infecção, toxinfecção, intoxicação química
 - Técnica de adequação de cardápio. pré-preparo; preparo final; temperatura e tempo
 - Temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição)
 - Tempo: armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição
 - Formas de prevenção de acidentes do trabalho
 - Fatores de risco – classificação
 - Causas dos acidentes do trabalho.
 - EPI – tipo, uso, legislação pertinente
 - Legislações para segurança e prevenção de acidentes no trabalho
 - Códigos Sanitários e legislação complementar: adequação física e funcional da UAN
 - Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação: recepção, pré lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras
 - Elaboração de fluxograma
 - *Croquis* e layouts de instalações de UANs
 - Dimensionamento básico de equipamentos para UANs: seleção, características, finalidade e manutenção, utensílios utilizados na UAN, contentores para transporte e apoio dos alimentos, cuidados especiais com equipamentos.
 - Especificação de instalações, equipamentos e utensílios.