



PADRÃO DE RESPOSTA DA PROVA DIDÁTICA - PRESIDENTE

COMISSÃO EXAMINADORA		INSTITUIÇÃO
PRESIDENTE	Profa. Dra. Thays de Ataíde e Silva	UFAL
ESPELHO DA PROVA DIDÁTICA		
PONTO SORTEADO		
Técnica dietética e alimentação saudável no processo produtivo de refeições		
CONTEÚDOS DA APRESENTAÇÃO		
1. Domínio do tema	<ul style="list-style-type: none">• Segurança nas informações passadas;• Citação de exemplos práticos;• Demonstra experiência no tema;• Informações atualizadas.	
2. Contextualização	<ul style="list-style-type: none">• Conceituar técnica dietética e descrever seus objetivos e relação com o preparo de refeições, conceituar alimentação saudável, abordar sobre as técnicas de pré-preparo e preparo de refeições, discorrer sobre a influência dessas técnicas na qualidade nutricional e sensorial do alimento, bem como, sobre os aspectos nutricionais decorrentes do processamento de alimentos.	
3. Sequência lógica	<ol style="list-style-type: none">1. Técnica dietética: conceito, objetivos e relação com o preparo de refeições;2. Alimentação saudável: conceito e características;3. Técnicas de pré-preparo de alimentos: conceito; compreende (limpeza; desinfecção; divisão; união); influência das técnicas de pré-preparo na qualidade nutricional e sensorial do alimento;4. Técnicas de preparo de alimentos: conceito; tipos de energia que podem estar envolvidas (mecânica, térmica e associação de ambas); formas de transmissão de calor em altas temperaturas (convecção, condução, irradiação); cocção (calor úmido (em líquido e a vapor), calor seco (com gordura e sem gordura), calor por irradiação, calor misto); influência das técnicas de preparo na qualidade nutricional e sensorial do alimento;5. Aspectos nutricionais decorrentes do processamento de alimentos: conceito processamento alimentos, reação de Maillard (histórico, descrição dos mecanismos das reações de escurecimento, vias clássicas, produtos intermediário da glicação, produtos finais da glicação), AGEs-Advanced Glycation Endproducts (conceito), fatores que favorecem a reação de Maillard em alimentos e possíveis implicações para a saúde;6. Apresentação de atividade relativa ao tema.	
4. Linguagem adequada ao nível do grupo	<ul style="list-style-type: none">• Uso de termos técnicos / científicos;• Ausência de vício de linguagem, expressões coloquiais ou gírias.	

ASSINATURAS:

Maceió – AL, 19 de março de 2024.

Thays de Ataíde e Silva
Presidente

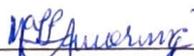


PADRÃO DE RESPOSTA DA PROVA DIDÁTICA – 2º EXAMINADOR

COMISSÃO EXAMINADORA		INSTITUIÇÃO
2º Examinador (a)	Profa. Dra. Maria de Fátima Feitosa Amorim Gomes	IFAL
ESPELHO DA PROVA DIDÁTICA		
PONTO SORTEADO		
Técnica dietética e alimentação saudável no processo produtivo de refeições		
CONTEÚDOS DA APRESENTAÇÃO		
1. Domínio do tema	<ul style="list-style-type: none">• Segurança nas informações passadas;• Citação de exemplos práticos;• Demonstra experiência no tema;• Informações atualizadas.	
2. Contextualização	<ul style="list-style-type: none">• Conceituar técnica dietética e descrever seus objetivos e relação com o preparo de refeições, conceituar alimentação saudável, abordar sobre as técnicas de pré-preparo e preparo de refeições, discorrer sobre a influência dessas técnicas na qualidade nutricional e sensorial do alimento, bem como, sobre os aspectos nutricionais decorrentes do processamento de alimentos.	
3. Sequência lógica	<ol style="list-style-type: none">1. Técnica dietética: conceito, objetivos e relação com o preparo de refeições;2. Alimentação saudável: conceito e características;3. Técnicas de pré-preparo de alimentos: conceito; compreende (limpeza; desinfecção; divisão; união); influência das técnicas de pré-preparo na qualidade nutricional e sensorial do alimento;4. Técnicas de preparo de alimentos: conceito; tipos de energia que podem estar envolvidas (mecânica, térmica e associação de ambas); formas de transmissão de calor em altas temperaturas (convecção, condução, irradiação); cocção (calor úmido (em líquido e a vapor), calor seco (com gordura e sem gordura), calor por irradiação, calor misto); influência das técnicas de preparo na qualidade nutricional e sensorial do alimento;5. Aspectos nutricionais decorrentes do processamento de alimentos: conceito processamento alimentos, reação de Maillard (histórico, descrição dos mecanismos das reações de escurecimento, vias clássicas, produtos intermediário da glicação, produtos finais da glicação), AGEs-Advanced Glycation Endproducts (conceito), fatores que favorecem a reação de Maillard em alimentos e possíveis implicações para a saúde.6. Apresentação de atividade relativa ao tema.	
4. Linguagem adequada ao nível do grupo	<ul style="list-style-type: none">• Uso de termos técnicos / científicos;• Ausência de vício de linguagem, expressões coloquiais ou gírias.	

ASSINATURAS:

Maceió – AL, 19 de março de 2024.


2º Examinador



FANUT

69 - Nutrição em Alimentação Coletiva

QUADRO DE NOTAS - PROVA DIDÁTICA - AMPLA CONCORRÊNCIA

	NOME DO CANDIDATO	EXAM.1	EXAM. 2	MÉDIA FINAL
01	ALEXANDRA RODRIGUES BEZERRA	97,00	97,00	97,00
02	ANA PAULA DE BULHOES VIEIRA	74,20	74,20	74,20
03	DAFINY RODRIGUES SILVA	-	-	-
04	FABIANA CRISTINA ALVES DE ALBUQUERQUE	87,90	87,10	87,50
05	JUCIANNE MARTINS LOBATO	-	-	-
06	RAISSA MILENA SILVA FREITAS	70,50	69,00	69,75
07		-	-	-
08		-	-	-
09		-	-	-
10		-	-	-
11		-	-	-
12		-	-	-
13		-	-	-
14		-	-	-
15		-	-	-
16		-	-	-
17		-	-	-
18		-	-	-
19		-	-	-
20		-	-	-

_____ - AL, ____ de _____ de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br THAYS DE ATAIDE E SILVA
Data: 21/03/2024 17:17:58-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Presidente: _____
Profa. Dra. Thays de Ataíde e Silva - UFAL

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA DE FATIMA FEITOSA AMORIM GOMES
Data: 21/03/2024 17:28:43-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

2º Examinador(a): _____
Profa. Dra. Maria de Fátima Feitosa Amorim Gomes - IFAL

Supervisor(a): _____
Profa. Dra. Jamile Ferro de Amorim - UFAL

Documento assinado digitalmente
gov.br JAMILE FERRO DE AMORIM
Data: 21/03/2024 17:37:01-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



FANUT

69 - Nutrição em Alimentação Coletiva

QUADRO DE NOTAS - PROVA DIDÁTICA - RESERVA PARA NEGROS

	NOME DO CANDIDATO	EXAM.1	EXAM. 2	MÉDIA FINAL
01	ALEXANDRA RODRIGUES BEZERRA	97,00	97,00	97,00
02		-	-	-
03		-	-	-
04		-	-	-
05		-	-	-
06		-	-	-
07		-	-	-
08		-	-	-
09		-	-	-
10		-	-	-
11		-	-	-
12		-	-	-
13		-	-	-
14		-	-	-
15		-	-	-
16		-	-	-
17		-	-	-
18		-	-	-
19		-	-	-
20		-	-	-

Maceió - AL 19 de março de 2024.

Presidente: Thays de Ataíde e Silva
Profa. Dra. Thays de Ataíde e Silva - UFAL

2ª Examinador(a): Maria de Fátima Furtosa Amorim Gomes
Profa. Dra. Maria de Fátima Furtosa Amorim Gomes - IFAL

Supervisor(a): Jamile Ferro de Amorim
Profa. Dra. Jamile Ferro de Amorim - UFAL