



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO E GESTÃO DE PESSOAL

ANEXO II - CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DAS PROVAS

CONCURSO PÚBLICO PARA A CARREIRA DE TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

NUTRICIONISTA – ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Nível E

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Planejamento, organização, coordenação, direção, supervisão e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição.
2. Gestão de recursos físicos, humanos, materiais e financeiros de Unidades de Alimentação e Nutrição.
3. Gestão da qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição.
4. Promoção da alimentação saudável para coletividades: Políticas públicas no âmbito da área de alimentação e nutrição: Política Nacional de Alimentação e Nutrição; Política Nacional e Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Programa de Alimentação do Trabalhador; Programa Nacional de Alimentação Escolar; Programa Nacional de Assistência Estudantil.
5. Nutrição básica: Digestão, absorção, transporte e excreção de nutrientes; Biodisponibilidade de nutrientes; Necessidades e recomendações nutricionais: usos e aplicações das DRIs; Guia alimentar para a população brasileira; Alimentos funcionais.
6. Técnica Dietética: alimentos: classificação, características físico-químicas dos seus constituintes, seleção conservação e armazenamento; técnicas de pré-preparo, preparo e cocção; Metodologia para pesos e medidas de alimentos; Indicadores de conversão e de reidratação; Receita culinária e ficha técnica padronizada; Previsão quantitativa de gêneros; Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições; Gestão de cardápios e sistemas de avaliação da qualidade nutricional, sensorial e simbólica na produção de refeições; Planejamento de eventos.
7. Higiene e Tecnologia de Alimentos: Microbiologia dos alimentos; Contaminação, alteração e conservação de alimentos; Toxinfecções alimentares; Controle higiênico-sanitário em Unidades de Alimentação e Nutrição; Doenças Veiculadas pelos Alimentos; Gestão da Segurança dos Alimentos: Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Operacional Padronizado e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Fraudes em alimentos.
8. Alimentação institucional: Teorias da administração: clássica, relações humanas, estruturalista; Etapas do planejamento do serviço de alimentação; Funções da administração; caracterização, tipos de estrutura e representações de Unidades de Alimentação e Nutrição; Projetos de cozinhas profissionais; Dimensionamento da área física e de equipamentos; Novas tecnologias para a produção de alimentação coletiva; Biossegurança alimentar; Saúde do trabalhador; Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição; Gestão ambiental e sustentabilidade em Unidades de Alimentação e Nutrição; Marketing para negócios de alimentação; Sistemas de informação e tendências na gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição; Legislação básica aplicável a Unidades de Alimentação e Nutrição.
9. Regulamentação das atividades do profissional de nutrição.
10. Característica do método científico; Etapas de um trabalho de investigação científica: preparatória, executiva e de apresentação.