



CONCURSO PÚBLICO - EDITAL 001/2009

NUTRICIONISTA

PROGRAMA

1. Administração de Serviços de Alimentação:

- Teorias da Administração: clássica, relações humanas, estruturalista;
- Planejamento do Serviço de Alimentação: tipos de S. A., aspectos físicos, dimensionamento de pessoal, condições ergonômicas e de segurança do trabalho, recursos humanos, treinamento de pessoal, adequação de cardápios e clientela, elaboração e análise dos cardápios, cálculo de percaptas, planejamento e controle de estoques, análise de custos;
- Controle de Qualidade em Serviço de Alimentação.: Controle higiênico-sanitário em alimentos, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), elaboração de Manual de Boas Práticas em S. A.;
- Técnica Dietética: pesos e medidas de alimentos, processos básicos de pré-preparo, preparo, distribuição e conservação de alimentos;
- Lactário e Banco de Leite Humano.

2. Nutrição Básica:

- Digestão, absorção, transporte e excreção de nutrientes;
- Biodisponibilidade de nutrientes;
- Necessidades e recomendações nutricionais, DRIs;
- Guia alimentar da população brasileira;
- Alimentos funcionais.

3. Nutrição nas diversas etapas da vida:

- Gestante e nutriz;
- Criança e adolescente;
- Adulto;
- Idoso.

4. Avaliação Nutricional:

- Composição corporal;
- Indicadores antropométricos e bioquímicos;
- Métodos de avaliação nutricional;
- Avaliação Subjetiva Global;
- Epidemiologia nutricional.

5. Nutrição em condições clínicas especiais:

- Doenças do trato digestivo;
- Doenças renais;
- Doenças cardiovasculares;
- Doenças pulmonares;
- Doenças respiratórias;
- Diabetes;
- Obesidade;
- Transtornos alimentares;
- Câncer;
- Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (SIDA);
- Cirurgia e Trauma;
- Interações entre drogas e nutrientes.

6. Terapia Nutricional Enteral e Parenteral

BIBLIOGRAFIA

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade**. São Paulo: ABERC, 8ª ed., 2003.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. www.anvisa.gov.br

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos**. Brasília: Anvisa, 2008. 160 p.

BODINSKI, LOIS H. **Dietoterapia: princípios e prática**. São Paulo, Ed. Atheneu, 2001.

BUSNELLO, FC. (Org.). **Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007. 292 p.

CARUSO, LÚCIA. **Manual de dietas hospitalares**. São Paulo, Ed. Atheneu, 2004.

CUPPARI, L. (coord.) **Guia de nutrição clínica no adulto**. 2 ed. Barueri (SP): Manole, 2005- (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar)

EUCLIDES, M.P. **Nutrição do lactente: bases científicas para uma alimentação adequada**. Viçosa, Ed., Suprema, 2000, 488p.

GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS. Ministério da Saúde. Organização Pan-Americana de Saúde. Brasília, DF, 2002.

GUIA DE TRANSTORNOS ALIMENTARES E OBESIDADE/ Coordenação Angélica de Medeiros Claudino, Maria Teresa Zanella - Barueri, SP: Manole, 2005.

ORNELAS, L.H. Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos. 8 ed.. Revisão Ampliada.

MEZZOMO, I. B. F. **Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração**. São Paulo, Ed. Manole, 5ª ed., 2006, 432p.

MAHAN, L. K. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. 10 ed. São Paulo, 200....

MANUAL DE DIETOTERAPIA E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO INSTITUTO DO CORAÇÃO – HCFMUSP/ editores Mitsue Isosaki, Elisabeth Cardoso. - São Paulo, Ed. Atheneu, 2004.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria 542, de 19 de outubro de 2006. **Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e da outras providências**. Porto Alegre, RS, 2006.

ROSA, G. Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos**. São Paulo, Ed. Varela, 6ª ed., 2007, 623 p.

SOBOTKA, LUBOS. Bases de Nutrição Clínica. 3 ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.

TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, Ed. Atheneu, 2007, 218p.

VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento Rio de Janeiro; Ed. Rubio; 2008. 628 p

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral Enteral e Parenteral na prática clínica**. São Paulo, Ed. Atheneu, 3º Ed, 2000, 1858p.

PONTUAÇÃO DE TÍTULOS

a. **Graus acadêmicos até o máximo de 3,0 pontos.**

Graduação a partir do segundo título - na área do concurso – 0,15 ponto - fora da área do concurso – 0,1 ponto	até 0,15 ponto
Cursos de Especialização - na área do concurso - 0,55 ponto - fora da área do concurso – 0,35 ponto	até 0,55 ponto
Curso de Mestrado - na área do concurso – 0,75 ponto - fora da área do concurso – 0,25 ponto	até 0,75 ponto
Curso de Doutorado - na área do concurso - 1,55 ponto - fora da área do concurso – 1,0 ponto	até 1,55 ponto

b. **Experiência profissional na área do concurso, até o máximo de 4,0 pontos.**

Experiência técnica 0,5 ponto por semestre completo	até 2,0 pontos
Experiência administrativa em cargos ou funções de chefia 0,1 ponto por semestre completo	até 0,5 pontos
Estágios não-curriculares 0,25 ponto por semestre completo	até 1,5 pontos

c. **Atividades técnico-científicas na área do concurso, até o máximo de 3,0 pontos.**

Participação em jornadas, seminários, congressos e similares, nos últimos cinco anos (0,10 pontos por participação)	até 0,6 pontos
Apresentação de trabalhos em congressos, seminários, jornadas ou similares nos últimos cinco anos (0,10 pontos para cada)	até 0,6 pontos
Publicação de nível científico, exceto tese de mestrado e doutorado nos últimos cinco anos (0,20 pontos para cada)	até 1,0 pontos
Premiação técnico-científica nos últimos cinco anos (0,1 ponto por premiação)	até 0,3 pontos
Atividades de extensão nos últimos cinco anos (0,1 ponto por atividade)	até 0,5 pontos