



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
CONCURSO PÚBLICO 2018

NUTRICIONISTA/Habilitação: ALIMENTAÇÃO COLETIVA – Nível E

Requisito básico para investidura no cargo:

Possuir curso superior de graduação em Nutrição e como habilitação profissional o Registro no Conselho Competente.

Descrição Sumária do Cargo:

Prestar assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos); organizar, administrar e avaliar unidades de alimentação e nutrição; efetuar controle higiênico-sanitário; participar de programas de educação nutricional; ministrar cursos. Atuar em conformidade ao Manual de Boas Práticas. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

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. Controle higiênico-sanitário em Unidades de Alimentação e Nutrição.
5. 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.
6. Nutrição básica: 6.1 Digestão, absorção, transporte e excreção de nutrientes; 6.2 Biodisponibilidade de nutrientes; 6.3 Necessidades e recomendações nutricionais: usos e aplicações das DRIs; 6.4 Guia alimentar para a população brasileira – MS/CGPAN; 6.5 Alimentos funcionais.
7. Técnica Dietética: 7.1 Metodologia para pesos e medidas de alimentos; 7.2 Processos básicos de cocção; 7.3 Indicadores de conversão e de reidratação.
8. Higiene e tecnologia de alimentos: 8.1 Contaminação, alteração e conservação de alimentos; 8.2 Toxinfecções alimentares; 8.3 Controle sanitário na área de alimentos; 8.4 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
9. Alimentação institucional: 9.1 Teorias da administração: clássica, relações humanas, estruturalista; 9.2 Etapas do planejamento do serviço de alimentação; 9.3 Recursos Humanos.
10. Regulamentação das atividades do profissional de nutrição.