



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

CARGO: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Descrição Sumária: Coordenar e acompanhar a execução do planejamento feito pelo nutricionista. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Conteúdo Programático

1. Nutrição básica e metabolismo. 2. Digestão, absorção, função e fontes alimentares dos macronutrientes e dos micronutrientes. 3. Metabolismo energético. 4. Balanço hidroeletrolítico. 5. Recomendações nutricionais. 6. Carências nutricionais. 7. Nutrição em todas as fases do desenvolvimento humano. 8. Noções de dietoterapia. 9. Avaliação da ingestão alimentar. 10. Composição de alimentos. 11. Noções de técnica dietética. 12. Seleção, aquisição, armazenamento e técnicas de preparo dos grupos alimentares. 13. Fator de correção e *per capita*. 14. Gestão em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. 15. Sistemas de distribuição de refeições. 16. Planejamento de cardápios para coletividades sadias e enfermas. 17. Planejamento físico-funcional das Unidades de Alimentação e Nutrição. 18. Segurança e saúde no trabalho. 19. Higiene e boas práticas. 20. Análise dos pontos críticos de controle. 21. Segurança Alimentar e Nutricional.

Bibliografia Sugerida

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4ª. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2011.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 216- Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, 15 de setembro de 2004.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; PELUZIO, Maria do Carmo Gouveia. **Nutrição básica e metabolismo**. 1. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2008.

FISBERG, Regina Mara. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. Barueri, SP: Manole, 2007.

KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

MALUF, Renato Sérgio. **Segurança alimentar e nutricional**. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, J. Sérgio. **Ciências nutricionais-aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo, SP: Sarvier, 2008.

ORNELLAS, Lieselotte Hoesche. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2006.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2006.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri, SP: Manole, 2008.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

SILVA JR., Eneo Alves. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2010.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

VITOLO, Marcia Regina. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.