



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
COMISSÃO PERMANENTE DO VESTIBULAR
CONCURSO PARA TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO – 2012

PROGRAMA DE ESTUDOS

Cargo: NUTRICIONISTA

LÍNGUA PORTUGUESA – NÍVEL SUPERIOR

1. Quanto à compreensão de textos

- Reconhecimento da intenção comunicativa dominante no texto;
- avaliação do texto sob os seguintes aspectos: recuperação da intenção comunicativa, articulações coesivas, adequação da pontuação, ausência de contradições e adequação à situação comunicativa e ao público-alvo;
- identificação de informações implícitas (pressupostos e subentendidos);
- reconhecimento das variantes linguísticas e avaliação de sua pertinência à situação de comunicação, ao gênero textual e ao público-alvo;
- análise comparativa de textos representativos de diferentes gêneros discursivos.

2. Quanto ao conhecimento linguístico

- Classes de palavras: usos e adequação em textos;
- tópicos de morfossintaxe;
- acentuação das palavras: regras gerais relacionadas à tonicidade;
- regência verbal e nominal;
- concordância verbal e nominal;
- elementos constituintes do período simples e do período composto.

LEGISLAÇÃO

1. Lei 8.112, de 11 de dezembro de 1990 – Regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais.

CONHECIMENTO ESPECÍFICO

1. Nutrição Básica:

1.1 Energia, nutrientes e fibras – definições, classificações, funções, digestão, absorção, transporte e excreção. Fontes alimentares. Integração metabólica. Recomendações de energia e nutrientes.

1.2 Paradigmas da Nutrição Defensiva.

2. Alimentação Saudável:

2.1 Guias Alimentares.

2.2 Estratégias Globais para estilo de vida saudável e prevenção de DCNT.

2.3 Rotulagem de alimentos embalados, incluindo alimentos para fins especiais.

3. Técnica Dietética:

3.1 Ficha Técnica de Preparação.

3.2 Qualidade nutricional e sensorial dos alimentos – requisitos aplicados às etapas de pré-preparo, preparo e cocção nos diferentes grupos alimentares.

3.3 Efeitos do processamento no valor nutritivo do alimento - aplicação na dietética.

4. Avaliação Nutricional para Coletividades.

5. Educação Alimentar e Nutricional.

6. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

6.1 Microbiologia aplicada aos alimentos.

6.2 Aspectos e controle higiênicos sanitários em UAN.

6.3 Boas práticas de manipulação. Procedimentos Operacionais Padronizados.

6.4 Processo Administrativo em UAN.

6.5 Alimentação coletiva.

6.5.1 Planejamento, execução e avaliação de cardápios.

6.5.2 Gastronomia aplicada à Alimentação Coletiva.

7. Alimentação, Saúde e Segurança do Trabalhador.

8. Legislação Sanitária Federal de interesse da Alimentação Coletiva.

9. Ética profissional.