

EDITAL n.º 033, de 20/05/2024

A ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL GETÚLIO VARGAS, município de São Paulo atendendo o disposto no § 3.º do Artigo 72 do Regimento Comum das Escolas Técnicas Estaduais do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, torna pública a abertura do **Processo Extraordinário de Seleção de Candidatos para preenchimento de vagas remanescentes do Curso Técnico em Nutrição e Dietética 2º e 3º módulos noite**, para o 2º semestre de 2024.

I - Das Disposições Preliminares

1. As vagas a que diz respeito este processo de seleção de candidatos serão aquelas originadas pela retenção, desistência ou transferência dos alunos matriculados no curso técnico na Etec Getúlio Vargas.
2. O processo de classificação de candidatos para as vagas remanescentes será realizado por meio de avaliação de competências desenvolvidas:
 - 2.1. Em cursos concluídos do mesmo eixo tecnológico, com aproveitamento e devidamente comprovados, na própria escola ou em outras;
 - 2.2. Em estudos realizados fora do sistema formal de ensino (cursos extracurriculares);
 - 2.3. No trabalho;
3. A avaliação terá caráter eliminatório e classificatório para o itinerário formativo previsto no Plano de Curso da Habilitação Profissional Técnica pretendida.
4. Cabe à equipe de professores responsável pelo processo de vagas remanescentes, do curso em questão, sob orientação do Coordenador de Curso, e na sua ausência o Coordenador Pedagógico elaborarem, a partir, da análise dos resultados (1º e 2º Fase) do processo extraordinário, um plano individual para o (s) candidato (s) aprovado (s) e matriculado (s). Neste plano quando necessário deverá haver a indicação de roteiro de estudos, atividades a serem desenvolvidas em um programa de adaptações. Ao Orientador Educacional cabe, de acordo com suas atribuições descritas na Deliberação CEETEPS 18, de 16-07-2015 realizar um acompanhamento para os alunos ingressantes neste processo de vagas remanescentes.

II – Das Inscrições

1. As inscrições deverão ser efetuadas pelo candidato, no período de **23/05/2024 à 21/06/2024**, na Secretaria Acadêmica da ETEC Getúlio Vargas, localizada na Rua Moreira e Costa, 243 Ipiranga/SP, em seu horário de funcionamento;

Manhã: 08:00 às 11:00 h

Tarde: 13:00 às 16:00 h

Noite: 18:00 às 20:00 h

www.etecgv.com.br

2. No ato da inscrição deverão ser anexados os seguintes documentos em formato PDF e anexados ao formulário de inscrição:
 - 2.1. Cópia simples da Cédula de Identidade (RG);
 - 2.2. Cópia simples do histórico escolar de conclusão do Ensino Médio / 2.º Grau ou declaração firmada pela direção da escola de origem de que está matriculado na 2ª ou 3ª série do Ensino Médio ou dos certificados de eliminação de no mínimo 4 (quatro) disciplinas ou certificado de aprovação em 2(duas) áreas de estudos para candidato que tenha cursado a Educação de Jovens e Adultos (EJA);
 - 2.3. Declaração da escola de origem comprovando estudos anteriores realizados em Cursos Técnicos (caso possua);
 - 2.4. Comprovantes de cursos realizados fora do sistema formal de ensino que tenham pertinência com o curso pretendido pelo Candidato (caso possua);
 - 2.5 Comprovante de Endereço;
 - 2.6. Cópia simples dos documentos a seguir relacionados, exclusivos para comprovação de competências adquiridas no trabalho (caso possua):
 - a) Carteira Profissional e/ou comprovante de exercício profissional;

Rua Clóvis Bueno de Azevedo, 70 – Ipiranga – São Paulo – SP
02466-040 – Fone: (11) 2066-2500

- b) Declaração de autônomo com número de inscrição no ISSQN (caso possua);
- c) Cópia de contrato social para proprietários de empresa (caso possua).
- d) Currículo Vitae.

2.7 Autoavaliação: Relatar o conhecimento e/ou vivência e/ou experiência na área. O Documento deverá ser manuscrito e assinado (opcional).

- 3. Não serão aceitas inscrições pelo correio, fac-símile, por procuração, condicional ou fora do prazo.
- 4. A inscrição implicará a completa ciência e tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, sobre as quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.
- 5. Será eliminado o candidato que não apresentar os documentos comprobatórios de estudos ou de experiência profissional descritos no item 2 deste Edital.

III - Do Processo de Avaliação

1. O processo será realizado em duas fases:

1.1. Primeira fase: de caráter eliminatório, será constituída de avaliação dos documentos descritos no item 2 deste edital.

a) Avaliação dos documentos comprobatórios de experiência profissional apresentada e/ou dos estudos realizados;

1.1.1 Segunda fase: de caráter eliminatório;

a) Análise da Autoavaliação, preenchida pelo candidato no ato da inscrição (caso possua);

b) Avaliação de competências, por meio de prova teórica objetiva que será realizada (data/hora e local);

1.1.2 A Avaliação teórica será constituída de uma prova com 30 (trinta) questões-teste, cada uma com 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E), relacionadas às competências profissionais dos módulos anteriores do Curso Técnico em Química, constantes no Anexo I deste Edital;

1.1.3 Avaliação de competências, por meio de prova teórica objetiva que será realizada no dia **27/06/2024**, com duração de duas horas, nas dependências da ETEC Getúlio Vargas, Rua Moreira e Costa, 243 – Ipiranga/SP, no seguinte horário;

Noite: início às 19:00h, para as seguintes Habilitações/Turmas

- Nutrição e Dietética : 2º e 3º módulos (noite)

1.1.4 Será eliminado o candidato que não obtiver no mínimo **50% de aproveitamento** na prova teórica objetiva.

2. Levando-se em consideração o aproveitamento da 1ª e 2ª fase do processo, os candidatos serão classificados na escala de quatro menções:

- a) MB: Muito Bom;
- b) B: Bom;
- c) R: Regular;
- d) I: Insatisfatório.

Parágrafo único: Será considerado classificado no processo o candidato que tenha obtido às menções MB, B ou R.

3. A classificação dos candidatos será por ordem de desempenho.

3.1. Ocorrendo empate para efeito de classificação, serão aplicados os seguintes critérios de desempate:

- a) Maior idade;
- b) Aluno da própria ETEC
- c) Aluno de outra ETEC
- d) Ordem de inscrição;

3.2. Persistindo deve ocorrer um sorteio.

4. A classificação final será divulgada nas dependências da Etec Getúlio Vargas, Rua Moreira e Costa, 243 – Ipiranga/SP em **10/07/2024 a partir das 14:00h**, não serão fornecidas informações referentes aos resultados por telefone e/ou e-mail;

IV – Da Convocação para a Matrícula

1. O número de vagas disponíveis para efeito desta seleção extraordinária será resultado do número de alunos retidos, desistentes ou transferidos em cada módulo e curso.
2. Após a divulgação dos resultados, os candidatos serão convocados por e-mail, seguindo a ordem de classificação e de acordo com vagas disponíveis.
3. O candidato convocado para matrícula deverá comparecer na Secretaria Acadêmica da Etec Getúlio Vargas, localizada na Rua Moreira e Costa, 243 Ipiranga/SP de 22 à 31/07/2024, para efetuar a matrícula, nos horários:

Manhã: 08:00 às 11:00 h

Tarde: 13:00 às 16:00 h

Noite: 18:00 às 20:00 h

A não manifestação implicará na perda da vaga.

4. Na existência de novas vagas, apuradas após o processo de reclassificação dos alunos da Etec, será feita nova convocação de candidatos classificados.
5. Todas as convocações, avisos e resultados referentes à realização deste processo serão divulgada nas dependências da Etec Getúlio Vargas, Rua Moreira e Costa, 243 – Ipiranga/SP, sendo de inteira responsabilidade do candidato maior ou do seu representante legal, se menor, o seu acompanhamento, não sendo aceita qualquer alegação de desconhecimento.


V - Sobre o Prazo de Validade da Avaliação

1. Os resultados da avaliação de competências terão validade de até 30 dias a contar do início das aulas do 2º Semestre de 2024.
2. A convocação será feita por e-mail.

VI - Disposições Finais

1. Os casos omissos neste Edital serão analisados pela Comissão Responsável pelo Processo de Seleção de Alunos para o Preenchimento de Vagas Remanescentes nos Cursos Técnicos, ouvido o Diretor da Etec.

São Paulo, 20 de maio de 2024.



Cristiano Pereira de Oliveira
RG 22.668.379-5
Diretor de Escola Técnica

Proposta Curricular do Ensino Técnico em Nutrição e Dietética

Para os candidatos à 2ª Módulo Ensino Técnico em Nutrição e dietética, o conteúdo abordará as disciplinas de **Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeição, Diagnóstico da Alimentação Humana, Administração e Segurança em Serviços de Alimentação, Técnica Dietética 1** conforme a relação a seguir:

Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeição	Diagnóstico da Alimentação Humana
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos básicos de higiene, limpeza e desinfecção 2. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição: • tipos de micro-organismos; • fontes alimentares de contaminação; • micro-organismos patogênicos. 3. Fatores que interferem no metabolismo dos microorganismos 4. Saneamento: • abastecimento de água, limpeza da caixa d' água, destino dos resíduos, controle de insetos e roedores 5. Legislação de controle sanitário para alimentos: • órgãos reguladores e legislação 6. Definição, objetivos e legislação de biossegurança 7. Doenças de Origem Alimentar: • DTAs e Intoxicações naturais: o vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento; o agentes de dtas (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características); o toxinose, infecção, toxinfecção, intoxicação química. 8. Métodos Preventivos de DTAs segundo normas preconizadas pela OMS: • Temperatura: o refrigeração, manipulação, cocção e distribuição; • Tempo: o armazenamento, manipulação no pré- preparo e preparo, distribuição); • Técnicas corretas para higiene pessoal, ambiental, equipamentos e utensílios; • Técnicas de manuseio e de higienização de termômetros; • Técnicas de coleta de amostras 9. Elaboração do Manual de Boas Práticas em Unidades de Alimentação: • controle de matéria-prima • normas e critérios para recebimento e armazenamento de produtos, pré-preparo, preparo e distribuição; • aferição e registro de temperaturas; • procedimentos operacionais padronizados (POPs) 10. Técnicas de controle da higienização: • luminescência • contagem de partículas • técnicas de esfregaço e cultivo: o Swab de 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Digestão dos alimentos: • anatomia e fisiologia do sistema digestório 2. Conceitos gerais em nutrição e dietética: • alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição e metabolismo 3. Classificação dos nutrientes segundo suas funções 4. Classificação dos grupos de alimentos 5. Guias Alimentares: • histórico e Pirâmide dos alimentos - Brasileira e Internacionais 6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes: • macronutrientes; • micronutrientes: o vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais 7. Alimentos probióticos, prebióticos

superfícies, coleta de amostras e análise por
plaqueamento.

Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	Técnica Dietética 1
<ol style="list-style-type: none"> 1. Evolução dos sistemas de administração: • do Taylorismo aos Sistemas administrativos para Qualidade Total 2. Funções da Administração: • planejar e organizar 3. UANs: • definição, objetivos e finalidades 4. Instrumentos Administrativos usados na UAN: • organograma básico e fluxograma 5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação: • pirâmide da qualidade, 5S, Família ISSO e outros sistemas específicos para área 6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos 7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST): • princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco 8. Códigos e símbolos específicos de SST 9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA): • regulação e atividades 10. Causas dos acidentes de trabalho em UANs 11. Ergonomia no trabalho 12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho 13. EPI – tipo, uso, legislação pertinente 14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN 15. Primeiros socorros 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definição e objetivos da técnica dietética 2. Preceitos básicos da higiene pessoal, alimentar, de utensílios e ambiental 3. Pesos e Medidas: • conceitos e técnicas 4. Conceito e emprego dos índices para alimentos percebíveis e não percebíveis: • Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICc) e Quantidade Adquirida (QA), Per capita e Porção 5. Modelo de Ficha Técnica: • nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento 6. Termos técnicos culinários para cortes e preparações 7. Conceitos básicos sobre Métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos 8. Elaboração de cardápio: • conceitos e estruturas 9. Estudo das Hortaliças e Frutas: • definição e estrutura; • classificação comercial; • safra; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição 10. Estudo dos Cereais: • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição 11. Estudo das Leguminosas: • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição 12. Estudo dos Condimentos: • definição e estrutura; • classificação comercial; •

	<p>características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</p> <p>13. Estudo dos Leites e Derivados: • definição; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</p>
--	--

Proposta Curricular do Ensino Técnico em nutrição e dietética

Para os candidatos à 3ª Módulo Ensino Técnico em Nutrição e dietética, o conteúdo abordará as disciplinas de Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeição, Diagnóstico da Alimentação Humana, Administração e Segurança em Serviços de Alimentação, Estrutura e Rotinas em Serviço de Alimentação, Educação Nutricional em Saúde Pública, Planejamento Alimentar, Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional, Técnica Dietética 1 e 2 conforme a relação a seguir:

Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeição	Diagnóstico da Alimentação Humana
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos básicos de higiene, limpeza e desinfecção 2. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição: • tipos de micro-organismos; • fontes alimentares de contaminação; • micro-organismos patogênicos. 3. Fatores que interferem no metabolismo dos microorganismos 4. Saneamento: • abastecimento de água, limpeza da caixa d' água, destino dos resíduos, controle de insetos e roedores 5. Legislação de controle sanitário para alimentos: • órgãos reguladores e legislação 6. Definição, objetivos e legislação de biossegurança 7. Doenças de Origem Alimentar: • DTAs e Intoxicações naturais: o vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento; o agentes de dtas (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características); o toxíose, infecção, toxinfecção, intoxicação química. 8. Métodos Preventivos de DTAs segundo normas preconizadas pela OMS: • Temperatura: o refrigeração, manipulação, cocção e distribuição; • Tempo: o armazenamento, manipulação no pré- preparo e preparo, distribuição); • Técnicas corretas para higiene pessoal, ambiental, equipamentos e utensílios; • Técnicas de manuseio e de higienização de termômetros; • Técnicas de coleta de amostras 9. Elaboração do Manual de Boas Práticas em Unidades de Alimentação: • controle de matéria-prima • normas e critérios para recebimento e armazenamento de produtos, pré-preparo, preparo e distribuição; • aferição e registro de temperaturas; • procedimentos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Digestão dos alimentos: • anatomia e fisiologia do sistema digestório 2. Conceitos gerais em nutrição e dietética: • alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição e metabolismo 3. Classificação dos nutrientes segundo suas funções 4. Classificação dos grupos de alimentos 5. Guias Alimentares: • histórico e Pirâmide dos alimentos - Brasileira e Internacionais 6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes: • macronutrientes; • micronutrientes: o vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais 7. Alimentos probióticos, prebióticos

<p>operacionais padronizados (POPs) 10. Técnicas de controle da higienização: • luminescência • contagem de partículas • técnicas de esfregação e cultivo: o Swab de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento</p>	
---	--

<p>Administração e Segurança em Serviços de Alimentação</p>	<p>Técnica Dietética 1</p>
<p>1. Evolução dos sistemas de administração: • do Taylorismo aos Sistemas administrativos para Qualidade Total 2. Funções da Administração: • planejar e organizar 3. UANs: • definição, objetivos e finalidades 4. Instrumentos Administrativos usados na UAN: • organograma básico e fluxograma 5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação: • pirâmide da qualidade, 5S, Família ISSO e outros sistemas específicos para área 6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos 7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST): • princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco 8. Códigos e símbolos específicos de SST 9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA): • regulação e atividades 10. Causas dos acidentes de trabalho em UANs 11. Ergonomia no trabalho 12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho 13. EPI – tipo, uso, legislação pertinente 14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN 15. Primeiros socorros</p>	<p>1. Definição e objetivos da técnica dietética 2. Preceitos básicos da higiene pessoal, alimentar, de utensílios e ambiental 3. Pesos e Medidas: • conceitos e técnicas 4. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis: • Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICc) e Quantidade Adquirida (QA), Per capita e Porção 5. Modelo de Ficha Técnica: • nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento 6. Termos técnicos culinários para cortes e preparações 7. Conceitos básicos sobre Métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos 8. Elaboração de cardápio: • conceitos e estruturas 9. Estudo das Hortaliças e Frutas: • definição e estrutura; • classificação comercial; • safra; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição 10. Estudo dos Cereais: • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição 11. Estudo das Leguminosas: • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e</p>

	<p>distribuição</p> <p>12. Estudo dos Condimentos: • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</p> <p>13. Estudo dos Leites e Derivados: • definição; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</p>
--	--

Técnica Dietética 2	Estrutura e Rotinas em Serviço de Alimentação
<p>1. Estudo dos Ovos: • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</p> <p>2. Estudo das Gorduras: • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição. • indicadores da qualidade do óleo</p> <p>3. Estudo das Carnes: • Definição e estrutura; • Classificação comercial; • Características sensoriais; • Técnicas de seleção; • Técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição. • Tipos: o bovina, suína, aves, pescados, exóticas e embutidos</p> <p>4. Estudo dos Açúcares: • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</p> <p>5. Estudo dos Infusos e Bebidas: • tipos e utilização; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</p>	<p>1. Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação: • indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica</p> <p>2. Diferentes sistemas de administração de UANs: • auto-gestão, terceirização, refeição transportada e catering</p> <p>3. Gestão em Creches e Escolas: • caracterização; legislação específica área</p> <p>4. Gestão em Lactários e Banco de Leite Humano: • caracterização; legislação específica; área e pessoal; procedimentos e critérios recomendados</p> <p>5. Atuação do Técnico em Nutrição nos diferentes tipos de serviços de alimentação</p> <p>6. Códigos Sanitários e legislação complementar: • adequação física e funcional da UAN</p> <p>7. Padrões básicos para a implantação e planejamento de uma UAN</p> <p>8. Croquis e layouts de instalações de UANs</p> <p>9. Dimensionamento básico de equipamentos para UANs: • seleção, características, finalidade e manutenção</p> <p>10. Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação</p> <p>11. Tecnologias diferenciadas aplicadas às diferentes etapas do processo de produção de refeições em larga escala</p> <p>12. Rotinas dos diversos setores da UAN: • Recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e</p>

<p>6. Estudo das Massas: • tipos e utilização; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</p> <p>7. Estudo dos Caldos e Molhos: • definição; • tipos e utilização; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</p> <p>8. Estudo das Sopas: • definição e estrutura; • tipos e utilização; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</p>	<p>equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras</p> <p>13. Fluxograma de processos</p> <p>14. Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica</p> <p>15. Tabelas de quantidades de per capita e de porções</p> <p>16. Tabela de safra de alimentos</p> <p>17. Planejamento de cardápios de acordo com o programa de alimentação do trabalhador (PAT)</p>
--	--

Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	Educação Nutricional em Saúde Pública
<p>1. Princípios de industrialização de alimentos.</p> <p>2. Métodos para a conservação dos alimentos: • indicadores de estado de conservação dos alimentos; • aditivos alimentares</p> <p>3. Embalagens alimentares</p> <p>4. Fraudes em alimentos</p> <p>5. Rotulagem nutricional: • ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul</p> <p>6. Cálculo das informações nutricionais</p> <p>7. Desenvolvimento de rótulos alimentares</p> <p>8. Rotulagem de alimentos para fins especiais: • produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos, intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos</p> <p>9. Certificação de qualidade em produtos: • Selos de qualidade e ISOs</p>	<p>1. Epidemiologia e controle da alimentação e nutrição por meio dos índices econômicos, sociais, indicadores de saúde (morbidade e mortalidade)</p> <p>2. Principais carências nutricionais e distúrbios do peso (desnutrição, sobrepeso e obesidade) relacionados à saúde pública</p> <p>3. Pesquisa e aplicação da POF 2008 - 2009 (Pesquisa de Orçamentos Familiares)</p> <p>4. Pesquisa de programas governamentais nas esferas federais, estaduais e municipais</p> <p>5. Coleta e análise de dados referentes à nutrição mediante aplicação de formulários e questionários • aplicação dos inquéritos alimentares (avaliação dietética qualitativa e quantitativa). são eles: o inquérito recordatório de 24 horas; • inquérito da frequência no consumo de alimentos; • registro alimentar; • dia alimentar habitual</p> <p>6. Avaliação antropométrica (peso e estatura/comprimento); Avaliação da composição corporal</p> <p>7. Cálculo do Índice de Massa Corporal e tabelas de classificação segundo faixa etária e estado fisiológico</p> <p>8. Gráficos de crescimento e desenvolvimento</p>

	<p>(peso, altura, IMC) de crianças e adolescentes de acordo com o sexo e dentro as referências da OMS 2007</p> <p>9. Programa educativo em Nutrição para crianças e adultos: Comunicação individual e em grupo (palestra, teatro, música, oficinas); • processo ensino aprendizagem; relação educador (técnico) x educando (cliente, paciente); • plano de atividades; • pesquisa e levantamento de referências em diferentes meios; • avaliação do programa</p> <p>10. Consumo doméstico de alimentos e combate ao desperdício</p>
--	---

Planejamento Alimentar	
<p>1. Leis da Alimentação segundo Escudeiro: • conceitos básicos</p> <p>2. Caloria (kCal/kJ): • conceitos básicos</p> <p>3. Cálculo de necessidades nutricionais do adulto sadio: • gasto energético basal (GEB); • necessidades energéticas totais (NET / VET / EER)</p> <p>4. Distribuição do VET (NET / EER) nas refeições diárias e adequação de macro nutriente</p> <p>5. Avaliação qualitativa/ quantitativa de cardápio com cálculo de NDpCal% (Net dietary protein calory) e balanceamento, utilizando planilhas específicas e softwares</p> <p>6. Desenvolvimento humano: • características da idade e fase fisiológica</p> <p>7. Necessidades nutricionais (micro e macro nutrientes) e características da alimentação: • gestante (fatores de risco e gestação na adolescência); • lactente (alimentação complementar, fórmulas lácteas, desinfecção de mamadeiras); • nutriz</p> <p>8. Aleitamento Materno – manejo, vantagens ao aleitamento natural, obstáculos ao aleitamento, legislação, direitos da mulher, medidas de incentivo ao aleitamento</p> <p>9. Necessidades nutricionais (micro e macro nutrientes) segundo os guias alimentares vigentes e cálculo de necessidades nutricionais do: • pré-escolar; • escolar; • adolescente; • adulto; • terceira idade; • esportista</p>	