



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E
MUCURI
DIAMANTINA – MINAS GERAIS
www.ufvjm.edu.br



PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO

DEPARTAMENTO: NUTRIÇÃO

FACULDADE: Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde

DISCIPLINAS: Nutrição e Dietética da Criança e Adolescente, Ética e Orientação Profissional e Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição I.

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E ADOLESCENTE

Conceitos básicos em dietética. Utilização de lista de equivalentes para crianças e adolescentes. Histórico das Recomendações Nutricionais. Métodos para determinação do gasto energético basal e determinação do gasto energético total.

Métodos biológicos e químicos de avaliação da qualidade protéica.

Atendimento nutricional e planejamento dietético.

Características de uma dieta normal. Índices para avaliação da qualidade da dieta.

Necessidades e recomendações de macronutrientes, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB.

Nutrição e Dietética do Pré-escolar.

Aspectos Psicológicos da Alimentação. Desenvolvimento do hábito alimentar.

Seletividade Alimentar

Odontogênese e Saúde Bucal.

Nutrição e Dietética do Escolar.

Programa Nacional de Alimentação do Escolar. Regulamentação de interesse para a alimentação da infância e adolescência

Alterações fisiológicas durante a adolescência.

Nutrição e Dietética do Adolescente.

Transtornos Alimentares.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

VITOLO, M.R. Nutrição da gravidez a Adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003.

ACCYOLI, E., SAUNDERS, C. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Arte Médica, 2003.

LOPES, F.A., BRASIL, A.L.D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. Edição/Ano: 2003

CTENAS, M.L.B., VITOLO, M.R. Crescendo com saúde, o guia de crescimento da criança. 3a ed., 1999. 269p.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação – Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população

brasileira: Promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p.

BRASIL. MINISTÈRIO DA SAÙDE. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Secretaria de Políticas da Saúde, Organização Pan Americana de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 152p.

TUCUNDUVA, S. MARTE, A. Transtornos Alimentares: uma visão nutricional. Barueri: Manole. 2004, 226p.

WHO. Use and interpretation of the antropomeric of nutriton status. Geneva: 1995.

WHO/FAO. Necessidades de energia e proteína. Serie Informes Técnicos No. 724, 1985.

TUCUNDUVA, Tabela para crianças de 2 e 3 anos. Rev. Nutr., Campinas. n.16, v. 1, p. 5-19, 2003. TUCUNDUVA, S. et al. Pirâmide alimentar adaptada: Guia para Escolha dos Alimentos. Rev. Nutr., Campinas, 12 (1) 65-80, jan./abr.,1999

PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

TUCUNDUVA, S. Tabela de composição de alimentos. Editora Metha. 302p.

CHIPKEVITCH E. Puberdade e adolescência: aspectos biológicos, clínicos e psicossociais. São Paulo: Roca, 1995,752 p.

ZABOTTO, C. B., VIANA, R. P. T., GIL, M. F. et al. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções. Campinas, (principalmente fotos), SP: UNICAMP, Goiânia: UFG, 1996, 74p.

DIETARY REFERENCE INTAKES for Calcium, Phosphorous, Magnesium, Vitamin D, and Fluoride (1997); Acessado em 25/04/07 www.nap.edu.

DIETARY REFERENCE INTAKES for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B12, Pantothenic Acid, Biotin, and Choline (1998); Dietary Reference Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids (2000); and Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc (2001). Acessado em 25/04/07 www.nap.edu. Copyright 2001 by The National Academies.

DIETARY REFERENCE INTAKES for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate. Acessado em 25/04/07 www.nap.edu. Copyright 2004 by The National Academies.

DIETARY REFERENCE INTAKES for Energy, Carbohydrate. Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (2002/2005). Acessado em 25/04/07 www.nap.edu.

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL

Ética: Definição e Objetivos. Moral. Juízos de valores: Econômicos, Estéticos, Religioso e Moral. Estrutura do comportamento moral: Normativo e o Factual. Normas morais e comportamento efetivo. Relação da ética com outros campos do saber. Caráter pessoal do comportamento moral. Linhas gerais evolutivas dos códigos éticos internacionais.

Perfil do nutricionista. Áreas de Atuação do Nutricionista.

Bioética. Origem, Definição, Princípios.

Código de Ética do Nutricionista

Relações Humanas no trabalho.

Orientação quanto à postura profissional, postura em estágios, em entrevistas.

Elaboração de *Curriculum Vitae*.

Regulamentação da profissão do nutricionista.

Leis, Resoluções e Portarias de interesse para a profissão. Atribuições principais e específicas dos nutricionistas.

Entidades representativas do nutricionista. Associação Brasileira de Nutrição. Conselho Federal de Nutricionistas. Criação dos Conselhos Regionais de Nutrição. Inscrição no Conselho Regional de Nutrição. Sindicato dos Nutricionistas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N° 334/2004 (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.

Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 (*) Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.

BOSI, M. L. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: HUCITEC, 1996.

COSTA, N. S. C. A formação do nutricionista: educação e contradição. Goiânia: UFG, 2000.

VALLS, A.L.M. O que é ética. 7 ed. São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 1993, 820p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. Histórico do nutricionista no Brasil. 1939-1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991.

CHANGEUX, J.P. Uma ética para quantos? Coleção Filosofia e Política. São Paulo: EDUSC, 1999.

BOSI, M.L. A face oculta da nutrição: ideologia. Hucitec, 1991.

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Bioética: do principialismo à busca de uma perspectiva Latino- Americana. In: iniciação a bioética; São Paulo: Conselho Federal de Medicina, 1999.

SANTOS, A. L.; Código do nutricionista está subjacente a bioética?. Palestra ministrada no III ERENUT SUDOESTE – Nutrição: Novo Milênio, UFOP, MG, 2000.

VASQUEZ, Adolfo Sanchez. Ética. 14 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1993, 267p.

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I

Pré-preparo e preparo de alimentos e fatores que possam interferir na conservação de valor nutritivo dos alimentos. Recepção e armazenamento dos alimentos;

Avaliação de cardápio. Fichas técnicas, per capita, resto ingesta e sobra limpa;

Controle de Qualidade de Alimentos.

Cargos, funções e rotinas operacionais do serviço;

Produtividade dos funcionários da Unidade;

Aplicação de *Check List*;

Fluxograma de produção e análise de pontos críticos de controle;

Saúde e segurança no trabalho;

Execução de treinamento para a Unidade;

Elaboração do projeto e relatório final de estágio.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ABREU ES, SPINELLI MGN, ZANARDI AMP. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2003. 202p.

PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 66, DE 25 DE AGOSTO DE 2006 (<http://www.mte.gov.br/Temas/PAT/default.asp>)

Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 (Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde) - Regulamento Técnico "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Resolução – RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária

ABERC – Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade -2003

ALVES, S. J. E Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos – São Paulo, Editora Varela, 1995, 5 edição

VAZ CS. Alimentação de Coletividades – Uma abordagem gerencial. – Brasília, 2003. 206p.

MEZOMO, I.B. [Os serviços de alimentação - planejamento e administração.](#) Barueri: Manole, 2003.

TEIXEIRA, S. MILET, Z. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição Editora Metha – Ed 2000.

SILVA, EA. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 2002. Livraria Varela. 5A. Edição.479p.

GERMANO, MIS. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Editora Varela, 2003. 165p.