

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Programa para as Provas Didáticas e Escrita:

1. Sistema e gestão de compras em Unidades de Alimentação e Nutrição institucionais públicas.
2. Boas práticas na manipulação em Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional.
3. Promoção da alimentação adequada e saudável na alimentação coletiva.
4. Aplicação da técnica dietética em cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde.
5. Gestão e dimensões de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição.
6. A importância da gestão de pessoas na Segurança Alimentar e Nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição.
7. Direito Humano a Alimentação Adequada no contexto da alimentação coletiva.
8. Planejamento físico-funcional em cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e a importância para a segurança dos alimentos.
9. Impacto da alimentação coletiva na saúde pública.
10. Gestão de custos na alimentação coletiva e a interface com a segurança e saúde do trabalhador e comensal.
11. Planejamento e avaliação de cardápios em instituições públicas e privadas.
12. Inovação tecnológica na produção de refeições e a interface com a gestão de qualidade e custo na alimentação coletiva.
13. Economia circular e a aplicação na alimentação coletiva.
14. Alimentação coletiva e a relação com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).
15. Atuação ética do nutricionista na alimentação coletiva.